

N.S. DELLA NEVE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

ROSATO NV

Ampeloscopia Vajra



“ Nella descrizione di Thomas Jefferson c’era già tutto. Noi abbiamo solo aggiunto una parte di Pinot Noir, per esaltare la finezza dei profumi e volgere lo sguardo ancor più verso la Champagne. ”

Aldo e Milena Vaira

DESCRIZIONE: Nel 1787 Thomas Jefferson, al tempo ambasciatore in Francia, viene in Italia per studiare la coltivazione del riso. Fermatosi a Torino, assaggia per la prima volta il Nebbiolo. Consegnandoci una delle più autorevoli testimonianze circa il gusto dell’epoca, descrive questo vino “quasi amabile come il morbido Madeira, secco al palato come il Bordeaux e vivace come lo Champagne”. Da innamorati del vino, non abbiamo saputo resistere al fascino di cimentarci con un metodo classico che abbracciasse questa storia antica e dimenticata.

VARIETA': 50% Nebbiolo, 50% Pinot Nero.

VIGNETI E TERROIR: Nostra Signora della Neve è la vigna più importante nell’assemblaggio di questo Metodo Classico. Si trova a Roddino, alla confluenza tra la zona del Barolo e quella dell’Alta Langa. Una vigna magnifica, ripida, lavorata interamente a mano dalla potatura alla raccolta. Il terreno, calcareo e povero, costringe le viti a scavare in profondità, regalando al vino una straordinaria mineralità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene tra la seconda metà di agosto e l’inizio di settembre. La raccolta, così come il trasporto in piccole cassette, sono effettuati manualmente per conservare integri i frutti. Nostra Signora della Neve è un rosé de saignée. Il mosto viene svinato dopo una breve macerazione che permette di ottenere il colore rosato. Nella primavera successiva alla vendemmia ha inizio la presa di spuma, a cui segue una sosta sui lieviti di circa 48-60 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Uno spumante fragrante, vinoso, che svela a naso e palato il carattere deciso del Nebbiolo e la dolce eleganza del Pinot Nero. Indole fresca e una struttura importante, ideale per accompagnare un aperitivo a base di crudi di mare e affettati, e far apprezzare ancora di più ogni successiva portata.

CURIOSITÀ:

- Questo vino prende il proprio nome dalla piccola cappella che si trova alle pendici del vigneto, dedicato alla “Nostra Signora della Neve”
- Roddino: l’origine etimologica del nome di questo paese, fa’ riferimento al latino randus che significa “terreno sterile”. Questo racconta lo sforzo di queste viti, che ogni anno impiegano tutte le loro energie per regalarci splendidi frutti.