



Ombra Cuvée Brut -

Cantina: Nicola Gatta

Denominazione: Vino Spumante

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 37 mg/L Naturali (Non Aggiunti)

Abbinamenti: Carni Rosse, Pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Composto da uve chardonnay per l'80% e Pinot Nero per il 20%. Lo Spumante Metodo Classico Ombra Cuvée Brut di Nicola Gatta viene prodotto tramite vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Svolge l'affinamento sui suoi lieviti per 30 lune. La vendemmia di questo spumante è principalmente del 2016 con una piccola aggiunta di vino riserva dell'annata 2015 conservato in vasca di cemento. Questo Spumante Metodo Classico Senza Solfiti Aggiunti di Nicola Gatta ha 7 g/l di zucchero di canna grezzo disciolto in vino, aggiunto al momento della sboccatura avvenuta a settembre 2019.

Note di degustazione

Il perlage dello spumante Metodo Classico Cuvée Brut Ombra di Nicola Gatta è estremamente fine, giallo paglierino. Il sorso è lungo e setoso, persistente con una piacevole nota fruttata di mela verde e la sua fragranza lo rende perfetto in abbinamento ai pesci grassi come salmone, tonno e pesce azzurro in genere. Per chi ama sperimentare lo consigliamo anche in abbinamento a pietanze di carne rossa.