



G.D.VAJRA

G.D.VAJRA

N.S Della Neve extra brut

Importation Privée

Région: Piémont

Cépages : 50% Nebbiolo, 50% Pinot Nero

Les vignes : La Signora della Neve est le vignoble le plus important pour l'élaboration du *méthode classique* de Vajra. Situé dans Roddino, il se trouve entre Barolo et Alta Langa en pente abrupte qui force à faire les récoltes manuellement. Les sols sont principalement formés de calcaire, forçant les vignes à s'enraciner profondément et donnant résultat à une belle minéralité.

Vinification : Le blanc de noir provenant à partie égale de Nebbiolo et de Pinot noir est un rosé de saignées. Le jus des raisins reste en contact avec la peau à basses températures durant quelques heures. Le vin est ensuite mit en bouteille pour une seconde fermentation et restera sur lies pendant environ 30 mois.

Dégustation : Vin effervescent et vineux. Autant au nez qu'en bouche, il reflète le mariage parfait qui unit l'élégance du Pinot noir et le caractère particulier du Nebbiolo. À prendre en apéro ou tout au long du repas.

Importation Privée

Code SAQ : 15083662

Uvc (6)

