

### Deltetto Extra Brut Ris. '06

Quello che per Antonio Deltetto nel 2000 è iniziato quasi come un gioco – fino all'annata 2003 la produzione di spumanti si è limitata a meno di 3000 bottiglie all'anno, per buona parte bevute con gli amici o regalate ai clienti più fedeli, rappresenta oggi con più di 30mila pezzi annui più del 20 per cento dell'intera produzione aziendale. L'annata 2006 dell'Extra Brut è composta da pinot nero (circa due terzi) e chardonnay, fermentati e affinati per più di 6 mesi in legni vecchi o barrique esauste. Il risultato si offre ricco e intenso al naso con una bocca potente, ma ancora un po' spigolosa.

**Deltetto**  
c.so Alba, 43  
Canale [CN]  
☎ 0173 979383  
€ 22



### Deltetto Extra Brut Rosé

In Piemonte si sta diffondendo l'abitudine di utilizzare il nebbiolo nella produzione di vini spumanti, ma la famiglia Deltetto, che possiede ben 3 ettari a pinot nero nel Roero ne fa largo uso. Questo rosato deriva, infatti, da un assemblaggio paritario di nebbiolo e pinot nero vinificati e affinati separatamente per più di 6 mesi in barrique usate. Sfoggia una bella veste color salmone e un'esuberanza di note di piccoli frutti ben maturi (lampone e fragolina di bosco), mentre al palato risulta ancora un po' austero: un vero spumante da tavola.

**Deltetto**  
c.so Alba, 43  
Canale [CN]  
☎ 0173 979383  
€ 20

