



ALTA LANGA DOCG 2013 Vino Spumante Brut

Vitigno: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: marnoso, calcareo, argilloso

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale in piccole cassette da 15-18 kg

Epoca di vendemmia: 15/25 Agosto

Resa massima: 110 q/ha di uva.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura controllata (18° C) in vasche inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Affinamento: fermentazione in bottiglia a bassa temperatura e affinamento di 30 mesi sui lieviti. Seguono remuage e degorgement e ulteriore affinamento di 6-8 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso con perlage fine e persistente

Al naso: sentori di crosta di pane, frutta secca e note floreali

Al palato: fresco, complesso e persistente

Temperatura di degustazione: 6/8 gradi.

Abbinamento cibo/vino: ottimo come aperitivo, a tavola accompagna antipasti, primi di buona struttura ed piatti a base di pesce.