

Alta Langa d.o.c.g. 2018, Brut

VINUMVITAEST



FORMATI DISPONIBILI

75 cl / 150 cl

Vitigno

Chardonnay

Zona di produzione

Monforte d'Alba, Novello e Monchiero ad un'altitudine media di 350 m slm.

Vendemmia

100% manuale in piccole cassette da 18 kg circa

Epoca di vendemmia

Terza decade di agosto.

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto (mosto fiore).

Fermentazione a temperatura controllata (18°) in inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base fermo sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Tiraggio ("presa di spuma") in primavera per la seconda fermentazione: le bottiglie vengono sigillate con tappo a corona e riposte, accatastate e al riparo dalla luce, all'interno delle fredde cantine sotterranee (12°) per un lungo periodo di affinamento sui lieviti fini (almeno 30 mesi).

Sboccatura

Ottobre 2021

Grado alcolico

12.5%.

CANTINA TERRE DEL BAROLO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Alba-Barolo n.8 | 12060 Castiglione Falletto (CN) | tel: +39 0173 262053
part. iva: 00186030045 | info@terredelbarolo.com | www.terredelbarolo.com