



SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PINOT NERO

Una scelta non facile ma dai risultati entusiasmanti.

Dalle alte colline della Langa, in terreni siliceo calcarei, si ottengono uve Pinot nero con straordinarie caratteristiche che rendono l'ALTA LANGA docg, unico per freschezza e tipicità anche dopo molti anni di maturazione.

Fine ed elegante, associa in modo ineguagliabile le caratteristiche di spumante maturo con sentori di lievito e crosta di pane, ad aromi fruttati freschi e piacevoli che spaziano dalla vaniglia, al miele di acacia fino alla frutta secca. Un delicato dosaggio di sciroppo armonizza le sensazioni di morbidezza e acidità, donando in più aromi unici ed eleganti.

Il tutto armoniosamente amalgamato in una piacevole effervescenza di un fine e persistente perlage.

ALTA LANGA DOCG

Brut millesimato - Metodo classico

Vitigni: 100 % Pinot nero

Gradazione: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 6 °C

VIGNETO:

Terreno: Siliceo-calcareo

Esposizione e altitudine: Sud-ovest e ovest, 300 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: nel periodo che va da metà a fine agosto.

E' fondamentale valutare, con opportuni indici di maturazione, il giorno migliore per l' inizio della raccolta delle uve per ottenere un prodotto equilibrato con il giusto grado di acidità, gradazione e corposità.

Vendemmia: manuale, in cassette forate, con selezione delle uve già nel vigneto, direttamente introdotte nella pressa pneumatica.

Vinificazione e spumantizzazione: L'uva raccolta in cassette viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, per ottenere un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox ed in minima parte in legno.

In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interrate ove la temperatura è costante intorno ai 12°C.

Dopo anni di affinamento in queste gallerie ipogee il nostro ALTA LANGA è pronto per le operazioni di remuage e degorgement.

Bottiglie prodotte: n. 6.000 da 0,75 L.

Caratteristiche: bollicine entusiasmanti di un tenue color oro; all'olfatto rivela profumi intensi e complessi, crosta di pane con marcate note di frutta secca, miele, mandorle e fiori di taglio. In bocca è un vino morbido ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido, piacevolmente sapido, corposo e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: Ideale da sorseggiare in ogni momento della giornata. **Rappresenta l'eccellenza degli aperitivi.**

Ottimo in abbinamento con ogni piatto di pesce (in particolare salmone e branzino); dona sensazioni uniche anche con risotto al nero di seppia o una saporita fonduta ricoperta di tartufo bianco d'Alba.

