



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. Di gran corpo, ben strutturato ma elegante, entusiasma chi lo degusta per la sua tipicità e i suoi notevoli e complessi sapori derivanti dal vitigno. Un sapiente dosaggio di sciroppo arricchisce ed esalta il fine bouquet donando piacevoli e importanti sensazioni di corpo e struttura, ben amalgamati con gli aromi varietali. Presenta un perlage molto fine e persistente.

ALTA LANGA ROSÉ 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.

Vinificazione e spumantizzazione: L'uva viene raccolta e trasportata nella cantina in cassetta; in seguito subisce una breve macerazione per essere poi delicatamente pressata con programmi manuali e attenti.

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.

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. 3.000 da 0,75 L.

Caratteristiche: colore rosa salmone con delicati riflessi ramati tendenti al porpora; all'olfatto rivela profumi intensi e complessi: buccia di uva Pinot nero amalgamata in sentori di crosta di pane, marcate note di frutta matura, mele cotogne, frutti rossi del sottobosco. In bocca è un vino piacevolmente strutturato, sapido, morbido, ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido e con un retrogusto importante e persistente.

Abbinamenti gastronomici: rappresenta l'eccellenza degli aperitivi.

Ottimo in abbinamento con ogni piatto di pesce (in particolare salmone e branzino); per la sua sapidità e struttura si sposa meravigliosamente anche con piatti di carne cucinata sulla brace. Si consiglia anche una degustazione con la classica torta di nocciole ed i classici marrons glacés.

