

*JUST AND ONLY PINOT NERO
A difficult choice that gave awesome results.
The high hills of Langa, with their siliceous and
chalky soils, give extraordinary Pinot Nero
grapes that make the ALTA LANGA DOCG
wine unique for its freshness and typicalness,
even after many years of maturation.
Fine and elegant, it perfectly combines its
mature sparkling wine characteristics
with yeast and bread crust scents, with
fresh and enjoyable fruity aromas that
range from vanilla, to acacia honey,
and to dried fruits.
A delicate liqueur d'expédition
harmonizes softness and acidity
flavors, also giving unique and elegant
aromas.
All flavors are harmoniously blended
in the enjoyable fizz of a fine and
persistent perlage.*



*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 Brut, 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.*

GRAPEVINES: 100% Pinot nero

ALCOHOL PROOF: 13,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SOIL: Siliceous-chalky

VINEYARDS ORIENTATION: South-West and West

ALTITUDE: 300 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 4'500 plants for hectare

HARVEST TIME: From the mid to the end of august. It's critical to identify, according to appropriate ripening indices, the proper day to start harvesting grapes in order to get a balanced product, with the appropriate rate of acidity, strength and body.

HARVEST: Manual, in pierced crates, with grapes selected in the vineyard and immediately put into the pneumatic press.

SPARKLING WINEMAKING PROCESSES: The grapes collected in the crates are, after few hours, gently pressed according to careful manual programs in order to get a fresh juice that, within some hours, settles and becomes clear, separating from solid parts. The savvy usage of biotechnologies and cold allows a slow alcoholic fermentation with a controlled temperature of 13°C in stainless steel tanks and, for a minimal part, in wood. In spring, the resulting wine is put into the bottles where the prise de mousse takes place. Then bottles are staked in appropriate underground galleries where temperature is constantly around 12°C. After years of aging in these underground galleries, our ALTA LANGA wine is ready for remuage and degorgement operations.

PRODUCED BOTTLES: Approximately 15'000 of 0,75 Lt. and 400 magnums of 1,5 Lt.

CHARACTERISTICS: The color reveals an exceptional perlage of light gold. The nose offers intense and complex scents of bread crust, accompanied by strong accents of dried fruits, honey, almonds, and linden flowers. The taste presents itself as a soft but perfectly harmonious wine, with a proper balance of acidity. It is enjoyably salty, full-bodied, and well-structured.

FOOD PAIRINGS: Perfect to be enjoyed in every moment of the day, it is a premium aperitif wine. It pairs perfectly with any dish of fish (in particular with salmon and seabass), and it is also exceptional when paired with black squid ink risotto or with a tasty cheese fondue covered of Alba white truffle.

VITIGNI: 100% Pinot nero

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

TERRENO: Siliceo-calcareo

VIGNETO ESPOSIZIONE: Sud-ovest e ovest

ALTITUDINE: 300 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico a contro spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4'500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Nel periodo che va da metà a fine agosto. È 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 interrato 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: Circa 15'000 da 0,75 lt. e 400 magnum da 1,5 lt.

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 tiglio. 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.

