

*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, unico per freschezza  
e tipicità anche dopo molti anni di  
maturazione.  
Di gran corpo, ben strutturato ma  
elegante, entusiasmo 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.*

GRAPEVINES: 100% Pinot Nero

ALCOHOL PROOF: 13,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

VINEYARDS  
SOIL: Siliceous-chalky  
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.

SPARKLING WINEMAKING PROCESSES: Grapes are collected and transported to the cellar in crates. Subsequently they undergo a brief maceration and then are gently pressed according to careful manual programs. The savvy usage of biotechnologies and cold allows a slow alcoholic fermentation with a controlled temperature of 13°C in stainless steel tanks. 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 4'000 of 0,75 L and 200 magnums of 1,5 L

CHARACTERISTICS: The wine exhibits a salmon pink color with copper to crimson reflexes. The nose offers intense and complex scents, featuring the peel of Pinot Nero grapes blended with bread crust aromas, and strong accents of ripened fruits, quince fruits, and red berries. On the palate, it is an enjoyably structured, tasty, and soft wine, in perfect harmony with a proper balance of acidity, and an important and persistent aftertaste.

FOOD PAIRINGS: it is a premium aperitif wine. It pairs perfectly with any dish of fish (in particular with salmon and seabass); because of its salty and structured taste, it wonderfully pairs also with grilled meat. It is also suggested to taste it with the traditional hazelnut cake and with marrons glacés.

VITIGNI: 100% Pinot nero

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

VIGNETO  
TERRENO: Siliceo-calcareo  
ESPOSIZIONE: Sud-ovest e ovest  
ALTITUDINE: 300 mslm  
METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico  
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.

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 4'000 da 0,75 L e 200 magnum da 1,5 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.

