



Alta Langa D.O.C.G. Vino Spumante Brut Metodo Classico

Uve Pinot nero (90%) Chardonnay (10%)

ORIGINE

I vigneti sono situati sulla dorsale collinare che va da Strevi a Castino, un insieme di svariate espressioni di territorio posti ad un'altitudine tra i 250 e 450 metri sul livello del mare.

I terreni che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un' amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.

IL VIGNETO

Sistemi d'allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4000-5000 ceppi per ettaro

Produzione media: 80 q.li di uva per ettaro

Età media delle viti: 25 anni

VENDEMMIA

Fine Agosto, esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta.

TIRAGGIO: Aprile

PERMANENZA SUL LIEVITO:

Minimo 36 mesi

DOSAGGIO: 7 g/L

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA:

Minimo di 36 mesi



LA DEGUSTAZIONE

VISIVO: Giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza

OLFATTIVO: avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia; man mano che il vino si acclimata al bicchiere emerge il carattere della Cuvée che esprime la frutta gialla matura ed al contempo sfumature di ribes. L'azione dell'aria nel bicchiere continua svelando un floreale che ricorda il glicine. Presenti sono le note lievemente tostate di nocciola.

AL PALATO: Vino croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezze appena accennate

ABBINAMENTO

Da sperimentare senza pregiudizi; si consiglia di andare controcorrente abbinandolo ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude. Nel Vegan, tutte le verdure dai gusti intensi trovano grande risalto in questo abbinamento. Va servito alla temperatura di 4/6° C in calici disegnati da Giugiaro "Grande".

Disponibile anche in formato Magnum con astuccio in cartonato.



Spumanti Secchi