



Cantina
Sant'Evasio

ALTA LANGA DOCG



Cantina
Sant'Evasio



Varietà: 100%Alta Langa (20%Chardonnay-80%Pinot nero)

Vigneto marnoso calcareo, nord ovest, 110t/ettaro

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura

controllata 16/17°C

METODO CLASSICO 36 mesi in cataste orizzontali con aggiunta di lieviti, successiva sboccatura "à la glace" e imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C in calici disegnati da Giugiaro "Grande"



Variety: 100% Alta Langa (20% Chardonnay-80% Pinot Noir)

Calcareous marly vineyard, northwest, 110t / hectare

VINIFICATION: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 16/17 °C

CLASSIC METHOD 36 months in horizontal piles with addition of yeasts, subsequent "à la glace" and "bottling".

SERVICE TEMPERATURE: 6/8 ° C in glasses designed by Giugiaro "Grande"