

ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Denominazione di Origine Garantita e Controllata
2020

Lo spumante Alta Langa DOCG rappresenta una delle migliori eccellenze di questa regione. Una denominazione con una storia molto più lunga: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia fin dall'inizio del Ottocento. La zona di produzione include una vasta area del Piemonte che abbraccia tre province: Alessandria, Asti e Cuneo nella zona a destra del fiume Tanaro in 149 Comuni. La produzione prevede solo due tipi di uve *Pinot Nero* e *Chardonnay* in purezza o insieme in percentuale variabile. I terreni devono essere collinari, marnosi, calcareo-argillosi e i vigneti posizionati all'altezza minima di 250 m slm. I tempi di affinamento sui lieviti sono lunghissimi: almeno 30 mesi.

Denominazione vino: Alta Langa DOCG
Varietà uva: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.
Formati disponibili: 0,75 cl.

Caratteristiche Tecniche del Vigneto.

Comune di Produzione: Langhe, Roero e Monferrato. Le uve sono state accuratamente selezionate tra i nostri conferitori.
Altitudine: Oltre i 250 m slm.
Terreno: Marnosi, calcareo-argillosi.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura, vinificazione in bianco in vasche di acciaio inox a basse temperature.
Permane 6-8 mesi sulle fecce. L'affinamento è standard: viene applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico tradizionale di permanenza sui lieviti per 36 mesi.

Caratteristiche Organolettiche.

Aspetto: Colore giallo paglierino con sfumature dorate.
Perlage: Bollicina fine e persistente.
Olfatto: Gli aromi ricordano la frutta bianca, gli agrumi con sentori finali di crosta di pane e lievito.
Palato: A palato è armonico, caratterizzato da una delicata sapidità.
Temperatura di servizio: 6°-8° C.
Longevità: oltre 8 anni dalla sboccatura.

Caratteristiche Tecniche.

Grado Alcolico: 12% Vol.
Acidità: 6 g./lt.
Zuccheri: 5 g./lt.

