

ALTA LANGA DOCG metodo classico extra brut

Alta Langa non è solo storia, paesaggio, cultura e tradizione, ma anche una rinata passione per lo Spumante Metodo Classico. L'eleganza dello chardonnay e la delicatezza del pinot nero egregiamente si sposano con piacevoli apericene.



denominazione

Alta Langa DOCG metodo classico extra brut

tipologia

Metodo classico a denominazione di origine controllata e garantita

vitigni

Chardonnay, Pinot Nero

metodo di produzione

Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 90 giorni. Al termine si effettua l'aggiunta della liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia e permanenza del vino a contatto dei lieviti per almeno 36 mesi. Al termine sboccatura e successivo affinamento di alcuni mesi

vista

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, spuma intensa con perlage fine e persistente

profumo

Profumo netto, ampio con note di crosta di pane, di lievito, frutta secca e con alcune note floreali

sapore

Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità legata alla spuma fine, chiude con un finale persistente, aromatico e gradevole

abbinamento

Ideale sono gli aperitivi dove fa da padrone, poi antipasti, piatti a base di carni bianche, crostacei e uova con tartufo

temperatura di servizio

5 ° C

Disponibile anche il Magnum

Az. Agr. Cascina Fonda s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

