

ALTA LANGA DOCG extra brut metodo classico millesimato

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 extra brut metodo classico millesimato

tipologia

Metodo classico millesimato 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



ALTA LANGA DOCG extra brut classic method millesimato

Alta Langa is not only history, landscape, culture and tradition, but also a renewed passion for the Classic Method Sparkling Wine. The elegance of the Chardonnay and the refinement of the Pinot Noir match perfectly with a pleasant aperitif.



denomination

Alta Langa DOCG extra brut classic method millesimato

type

Classic method dry white sparkling wine millesimato, denomination of controlled and guaranteed origin

grape variety

Chardonnay, Pinot Noir

production method

Destemming of the grapes, cold maceration with skins for a few hours and pressing. White vinification with fermentation at controlled temperature with selected yeasts for about 90 days. At the end, the liqueur de tirage is added for the second fermentation in the bottle and the wine remains in contact with the yeasts for at least 36 months. Following disgorgement and subsequent refinement of a few months

View

Brilliant straw yellow color with golden reflections, intense mousse with fine and persistent perlage

Nose

Net, ample bouquet with notes of bread crust, yeast, dried fruit and floral notes

Taste

Full, rich, savory flavor with good acidity and softness on the fine foam, it closes with a persistent, aromatic and pleasant finish

Food pairing

The ideal food pairing is aperitif where it is the master, then appetizers, white meats dishes, shellfish and truffle eggs

Serving temperature

5 ° C

Available also in Magnum

