Alta Langa
DOCG Brut Millesimato
Metodo Classico

12% alc. vol
Dosage 6 g/L

Pinot Nero • Chardonnay

I vigneti di filiera – circa 6 ettari - sono situati sulla dorsale delle colline più vocate per l'Alta Langa posti ad un'altitudine fino a 450 m slm.

I terreni da cui provengono le uve che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.
Sistema d'allevamento: Guyot.

La vendemmia viene effettuata da metà agosto esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta.

Si inizia con la pressatura soffice del grappolo intero ottenendo diverse frazioni di mosto separate. Dopo una decantazione statica a freddo e una leggera chiarificazione, si procede con inoculo di lieviti selezionati. La maturazione delle Cuvée avviene per sette mesi in acciaio sul proprio lievito, senza fermentazione malolattica. Il tirage - abitualmente in Aprile - consente di avere vini complessi e strutturati pronti per la seconda fermentazione in bottiglia.

Maturazione sui lieviti minimo 30 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Al naso ha un 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 anche note lievemente tostate di nocciola. Al palato

Da sperimentare senza pregiudizi, si consiglia di andare controcorrente abbinandolo ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso. Anche tartufo bianco e formaggi stagionati si accompagnano perfettamente a questo vino.

" Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne attualmente in commercio! "
- Tom Stevenson

Concorso Enologico Internazionale 2022 Città del Vino Medaglia d'oro

Decanter World Wine Awards Silver

Wine Enthusiast
92 Punti

0,75 L • 1,5 L • 3 L • 6 L (su richiesta)