

# *Alta Langa Brut Blanc de Blancs 655*

## *Zona di origine:*

Lequio Berria 655 m s.l.m.

## *Vitigno:*

100% Chardonnay

## *Vinificazione e affinamento:*

Il nostro Blanc de Blancs viene da uve 100% chardonnay vendemmiate a inizio Settembre.

Le uve vengono portate in cantina dove vengono inserite direttamente in una pressa che utilizziamo specificatamente per l'Alta Langa. Questa macchina ci permette di effettuare una pressatura più lenta e delicata potendo controllare la temperatura e mantenendo il mosto "sotto vuoto" così da poter evitare l'ossidazione ed esaltare freschezza e aromaticità.

In seguito, comincia la fermentazione che avviene in botti di legno usate dove il vino poi permane fino al tiraggio che viene fatto a fine primavera. Dopo 38 mesi di affinamento sui lieviti il nostro Alta Langa viene sboccato e preparato per essere degustato.

## *Perlage:*

Fine e persistente

## *Profumo:*

Note di scorza di agrumi, nocciole tostate, fiori d'arancio, miele, crosta di pane e salsedine

## *Sapore:*

Strutturato e croccante con una bolla delicata. Il sorso riempie il palato orizzontalmente e chiude con un finale secco, fresco e persistente.

## *Colore:*

Il colore giallo dorato