

# *Alta Langa Brut*

## *Zona di origine:*

Territori dei comuni di San Giorgio Scarampi e Benevello 500/550 s.l.m.

## *Vitigno:*

85% Pinot nero e 15% Chardonnay

## *Vinificazione e affinamento:*

Inserimento diretto delle uve in pressa a temperatura controllata

Pressatura soffice della durata di circa 3ore con gestione separata del fiore dai torchiati

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate

Al termine della fermentazione alcolica raffreddamento della vasca per evitare la fermentazione malolattica e poi travasi periodici per la separazione del deposito. Ad inizio della successiva primavera il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma e qui vi rimane ad affinarsi sui propri lieviti per 32/36 mesi circa.

## *Perlage:*

Fine e persistente

## *Profumo:*

Sentori di panetteria, frutta gialla e fiori bianchi

## *Sapore:*

Lungo e persistente con finale morbido e rotondo, rinfresca grazie alla spiccata acidità

## *Colore:*

Il colore giallo dorato