

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 3 ore 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