

Vite Colte

SPUMANTE Brut - ALTA LANGA



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	PIEMONTE
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	Pinot Nero, Chardonnay

I suoi vigneti sono posizionati nell'Alta Langa ad un'altitudine tra i 500 e i 600 s.l.m. . Dopo la raccolta manuale in cassetta e pressatura soffice, avviene la fermentazione del mosto a temperatura controllata. Il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva. Dopo minimo 30mesi di affinamento in bottiglia si procede alla messa in punta, al successivo dégorgeement e al dosaggio. Dopo ulteriore affinamento si ottiene Alta Langa elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo. Il suo aroma spazia dalla crosta di pane al lievito e frutta secca con alcune note floreali. Il sapore è pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla fine spuma, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

