



## DUE BOLLICINE ALTA LANGA DOCG BRUT METODO CLASSICO

La passione per i vini piemontesi ci ha portati a vinificare per la prima volta il nostro Alta Langa nel 2018. Si tratta di uno spumante millesimato di uve Pinot Nero e Chardonnay, vendemmiate per prime a metà agosto. Grazie ad un processo complesso, che richiede pazienza e costanza ed un lungo affinamento sui lieviti per 36 mesi, nasce un prodotto elegante e caratterizzato da un perlage fine e persistente. Versatile e fresco, è un buon abbinamento per ogni occasione, dall'aperitivo alla cucina elaborata piemontese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte – Langhe

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate. Prima dell'imbottigliamento si miscelano i diversi vini base per rendere la cuvée (partita) omogenea. Segue il lento affinamento del vino per una durata non inferiore ai 30 mesi. Il metodo classico prevede poi la fase del remuage: attraverso rotazioni giornaliere, dalla posizione orizzontale tenuta durante l'affinamento, raggiungono una sistemazione quasi verticale. L'intero processo dura 1-2 mesi e precede il dégorgeage, la sboccatura, cioè l'eliminazione del sedimento presente naturalmente nel vino tramite il congelamento dello spumante presente nel collo della bottiglia. Grazie alla pressione interna, il sedimento viene espulso non appena la bottiglia viene stappata. Richiusa col classico tappo di sughero assicurato dalla gabbietta in metallo, lo Spumante Alta Langa è pronto per il consumo.

**COLORE:** giallo paglierino intenso **PERLAGE:** fine e persistente

**PROFUMO:** fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia, con sentori di crosta di pane

**GUSTO:** sapore ampio, elegante e fresco, bassa acidità, sapido e allo stesso tempo ricco e complesso con lungo appagante finale minerale. **Alcool:** 13% Vol. **Zuccheri residui:** 8 g/l



SMALTIMENTO IMBALLAGGI			
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
verifica le disposizioni del tuo Comune			dedicata/organico
BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL71	C/ALU 90	FE40	FOR 51
VETRO	ALLUMINIO	FERRO	SUGHERO



Flute



Chardonnay 60%  
Pinot Nero 40%



5-10°C



Conservare  
bottiglia in  
verticale