

LIMITED EDITION

ALTA LANGA
DOCG



Questo Alta Langa rappresenta il territorio spumantistico del basso Piemonte, dove trovano dimora Pinot Nero e Chardonnay. Affina per almeno 30 mesi sui propri lieviti e riporta sempre il millesimo. Di grande finezza, equilibrio, struttura e forza gustativa con una bollicina avvolgente.



Pinot Nero -
Chardonnay



Colline della Langa



Terreno costituito
da argille bianche
intervallate da strati
di sabbie calcaree



250-500m slm



Est - Ovest



Guyot
5.000 ceppi/ha



Fine agosto,
inizio settembre



12% vol



6-8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica, quindi avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino, al termine della fermentazione, viene mantenuto a contatto delle fecce fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo vini dei diversi crus selezionati. In primavera, il vino affronta una seconda fermentazione, quella in

bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio per ottenere un vino fresco e fruttato. Il periodo di affinamento mai inferiore ai 30 mesi conferisce la giusta complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il

vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.

LIMITED EDITION

ALTA LANGA
DOCG



Pinot Nero -
Chardonnay



Langa's hills



White clay alternated
with layers of sand
and limey marl



250-500m slm



Est - West



System: guyot
5,000 plants/ha



End of Agust,
beginning of
September



12% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL PROFILE

Vinification: the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place, and then ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18-20 °C). When fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. This is when the cuvée is created, uniting the wines from the different crus selected. In spring

the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of maturing in contact with yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico" (Classic Method Sparkling Wine).

TASTING NOTES

The cuvée is created with a meticulous blend of crus situated at an average altitude of 500m asl, which guarantee a fresh and fruity wine. A minimum maturing period of 30 months conveys perfect

aromatic complexity. The colour is straw yellow with green highlights. The perfume is reminiscent of honey, white peaches, grapefruit and basil. The wine has a savoury feel in the mouth, with a persistent sparkle and a sweet, lingering finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its personality it is, above all, an excellent way of accompanying all courses of a meal.