

CASA E. DI MIRAFIORE

ALTA LANGA DOCG BLANC DE NOIR



UVE DA CUI È PRODOTTO 100% Pinot nero

PRODUZIONE MEDIA 4.300 ceppi/ettaro

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA Serralunga d'Alba

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Collina esposta ad est, caratterizzata da terreni costituiti da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta in piccole cassette da 20 kg circa viene immediatamente conferita in cantina e versata direttamente nei torchi per una spremitura soffice e delicata fino ad ottenere circa il 50% di resa in mosto fiore che viene convogliato in serbatoi termocondizionati, qui sosta per 24 ore durante le quali per decantazione le parti più grossolane si depositano sul fondo del serbatoio e vengono separate dalla parte limpida tramite travaso. A questo punto il mosto inizia la fermentazione in serbatoi di acciaio che dura circa 20 giorni a temperature comprese tra i 18 e i 20° e qui sosta in affinamento sulle proprie fecce fino alla primavera successiva.

AFFINAMENTO

Nel mese di Maggio il vino è pronto per una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti che dura ben 36 mesi in ambiente fresco e buio nel rispetto delle tradizioni produttive dello Spumante Metodo Classico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Versato nel calice si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e un perlage fine e persistente che contribuisce ad esaltare gli aromi di frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. Al palato si percepisce immediatamente la struttura tipica del pinot nero esaltata dalla piacevole cremosità della spuma. Lunga persistenza freschezza e ottima sapidità sono le sensazioni che rimangono in bocca e nella memoria al termine dell'assaggio di un Alta Langa Mirafiore.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8° C

VOLUMI DISPONIBILI Lt. 0,75



CASA E. DI MIRAFIORE

ALTA LANGA

DOCG

BLANC DE NOIR



GRAPE VARIETY 100% Pinot nero

AVERAGE YELD 4.300 plants/hectare

GROWING LOCATION Serralunga d'Alba

VINEYARD FEATURES

East-exposed hill, characterized by soils composed of white clay with layers of chalky sand

WINE-MAKING PROCESS

After being harvested in small crates of about 20 kg, the grapes are immediately transferred to the cellar and poured directly into the presses. A soft and delicate pressing extracts about 50% of the yield in grape must. The must is then transferred into temperature-controlled tanks, where it stays for 24 hours and where decanting allows the coarser parts to deposit on the bottom of the tank and to be separated from the limpid part by a subsequent racking operation.

AGEING PROCESS

At this point the must begins fermenting in steel tanks. Fermentation lasts about 20 days, maintaining temperatures between 18 and 20°C. After the fermentation, the wine ages on its lees until the following spring. In May, the wine is ready for a second fermentation, in the bottle, followed by further ageing on the lees for a good 36 months in a cool and dark environment, as per the traditions of Spumante Metodo Classico

SENSORY PROFILE

In the glass it has a straw-yellow color with light golden reflections and a fine, persistent perlage that contributes to enhancing the aromas of fruit with white pulp, dried fruit, and bread crust. On the palate you immediately perceive the typical structure of Pinot Noir enhanced by the pleasant creaminess of the bubbles. Long persistence, freshness, and excellent flavor are the sensations that endure in the mouth and in the memory after tasting Alta Langa Mirafiore.

ALCOHOLIC PERCENTGE 12,5% vol.

SERVING TEMPERATURE 6 - 8° C

AVAILABLE SIZE Lt. 0,75

