

Scheda tecnica

ALTA LANGA BRUT DOCG ROSE'

Zona di origine

territorio del comune di Castino a 650 s.l.m.

Vitigno

85% Pinot nero e 15% Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delle uve seguita da una macerazione brevissima con le bucce. Dopo una pressatura soffice avviene la decantazione statica. Fermentazione a temperatura di 16/17° C. in vasche d'acciaio termocondizionate e successivi travasi periodici per la separazione del deposito. A primavera inoltrata il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma, e qui vi rimane ad affinarsi sui propri lieviti per 48 mesi circa.

Perlage

Fine e persistente

Colore

Il colore rosato fine ed elegante ricorda la buccia di cipolla

Profumo

Sentori di frutticini rossi e fiori selvatici di campo

Sapore

Lungo e persistente, rinfresca grazie alla spiccata acidità classica dei migliori Alta Langa

