

Casa E. di Mirafiore

ALTA LANGA BLANC DE NOIR

DOCG



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 (250-300 slm), 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% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8° C

VOLUMI DISPONIBILI Lt. 0,75

