

ALTA LANGA DOCG

La sua storia è molto lunga: è stato il primo metodo classico prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento. L'Alta Langa DOCG iCOLLIROSSI nasce sulle dolci colline nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria. Viene coltivato in terreni asciutti e ben ventilati di media ed alta collina in vigneti con una bassa resa per ettaro, ottenendo un prodotto esclusivo. La vendemmia viene svolta manualmente con rigorosa selezione dei grappoli.



AREA DI PRODUZIONE:

Ubicato esclusivamente sulle colline a sud del Piemonte. Terreno asciutto e ben ventilato, marnoso e calcareo-argilloso

UVAGGIO:

Vitigni Pinot Nero e Chardonnay coltivati esclusivamente ad almeno 250 metri sul livello del mare

VINIFICAZIONE:

La vendemmia si effettua generalmente a fine agosto con pigiatura soffice e fermentazione lenta a temperatura controllata per diversi giorni. Il vino viene conservato in vasche d'acciaio su fecce nobili fino a primavera

SPUMANTIZZAZIONE:

Viene imbottigliato con aggiunta di lieviti selezionati per una lenta e lunga presa di spuma in bottiglia che dura oltre 30 mesi. L'affinamento avviene a temperatura controllata per ottenere una lenta fermentazione

COLORE:

Paglierino con riflessi dorati e perlage fine e persistente

PROFUMO:

Note agrumate, con sentori di nocciola fresca e gradevole profumo di lievito che ne delineano una grande personalità

SAPORE:

Al palato è pieno, fresco, complesso e di eccezionale persistenza ed eleganza con una spiccata mineralità

ABBINAMENTI:

Abbinabile a tutto pasto. Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, ostriche e aragoste

ALCOOL:

12% vol.