

## ALTA LANGA DOCG BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO

Eleganti bollicine che nascono in uno dei luoghi più vocati alla spumantizzazione. Tra Cortemilia e Bergolo, a 600 metri di altitudine, incontriamo spettacolari vigneti sorretti da muretti a secco, in un ambiente ricco di biodiversità. Qui, tra boschi e nocioleti, grazie a escursioni termiche ideali e fresche brezze, si ottengono uve perfette per il Metodo Classico.



### IN VIGNA

**Uve:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay.

Le viti crescono su suoli prevalentemente sabbiosi con venature marnose, esposti a sud. Allevamento a Guyot con densità di 6.000 ceppi/ha. La vendemmia, rigorosamente manuale, si svolge tra la seconda metà di agosto e l'inizio di settembre.



### IN CANTINA

Dopo macerazione pellicolare dello Chardonnay per 15-20 ore in pressa pneumatica e la pressatura soffice delle uve Pinot Nero intere, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata al termine della quale si prepara l'assemblaggio. Seguono una chiarifica statica, 1-2 travasi e bâtonnages settimanali. In primavera, quando la luna è crescente, è il momento del tiraggio con inoculo di lieviti selezionati per la presa di spuma. Il vino riposa sui lieviti per 30-36 mesi prima della sboccatura e ancora 2-3 mesi prima di essere messo in commercio.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino brillante, finissimo perlage. **Naso:** delicate note di fiori bianchi, mela golden, nocciola, crema pasticcera.

**Palato:** elegante, fresco, dal finale di grande equilibrio e persistenza.



### ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, ma anche a tutto pasto.

**In Piemonte:** Roccaverano DOP, vitello tonnato, tajarin al tartufo bianco.

**In Italia:** carbonara, pizza margherita, risotti, Parmigiano Reggiano DOP.

**Nel mondo:** ostriche, salmone affumicato, crostacei e frutti di mare.

6 - 8

750 ml 13,5 %