

ALTA LANGA DOCG DOSAGE ZERO

SPUMANTE METODO CLASSICO

Percorrendo la strada che da Cortemilia porta a Bergolo, i terrazzamenti vitati sorretti da archi di pietra di Langa della fine del Settecento disegnano il paesaggio. Qui Alberto Barberis iniziò la sua avventura come viticoltore, prima di acquistare l'attuale Cascina San Lorenzo. Oggi Stefano, come il bisnonno, esalta il territorio e l'identità della cantina con questo spumante non dosato che riposa 48 mesi sui lieviti.



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. Durante la vendemmia, rigorosamente manuale, che avviene tra la seconda metà di agosto e l'inizio di settembre, vengono selezionati i migliori grappoli.



IN CANTINA

Dopo la macerazione pellicolare dello Chardonnay per circa 15-20 ore e la pressatura soffice delle uve Pinot Nero intere, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al termine si prepara l'assemblaggio, selezionando le migliori partite. Seguono chiarifica statica, 1-2 travasi e bâtonnages settimanali. In primavera, con la luna crescente, avviene il tiraggio per la presa di spuma. Il vino riposa sui lieviti per 48 mesi; dopo la sboccatura, affina per ulteriori 5-6 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage finissimo.

Naso: note di fiori gialli, mela golden, pesca bianca, nocciola, pan brioche, liquirizia. **Palato:** vibrante e sapido in apertura; complesso, armonico e persistente sul finale.



ABBINAMENTI

Vino gastronomico ideale a tutto pasto.

In Piemonte: bagna cauda, gnocchi al Castelmagno, fritto misto alla piemontese.

In Italia: ravioli, lasagne, funghi trifolati, tonno alla piastra, bollito misto.

Nel mondo: sushi, ramen, verdure in tempura, tacchino ripieno al forno.

6 - 8

750 ml 13 %