

LA CUVÉE

ALTA LANGA
DOCG



Pinot Nero - Chardonnay



Alta Langa Albese
e Astigiana



argille bianche
intervallate da strati
di sabbie e marne calcaree



400-600 slm



sud e sud-ovest



Guyot
4.500 ceppi/ha



settembre-ottobre



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica. Effettuata la separazione dalle fecce inizia la fermentazione in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino al termine della fermentazione viene mantenuto a contatto delle fecce fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dai diversi serbatoi. Nel mese di maggio il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo

di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello spumante Metodo Classico, che dopo almeno 30 mesi di affinamento prenderà la denominazione di Alta Langa.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ottenuto dalla vinificazione di uve che grazie all'altitudine maturano con lentezza in modo da produrre aromi molto particolari, è sboccato dopo un periodo di affinamento sui lieviti di almeno 3 anni. Lo spumante versato nel calice presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto

persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con prevalenza il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata e la crosta di pane. In bocca si avverte la struttura del pinot nero che ben si sposa con la fragranza dello chardonnay. Il retrogusto è lungo e persistente con sensazioni fresche e sapide.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.



LA CUVÉE

ALTA LANGA
DOCG



pinot nero - chardonnay



Alba and Asti hills



white clay, separated
by layers of sand
and limey marl



400-600 slm



southerly and
south-westerly



System: guyot
4.500 plants/ha



September - October



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

TECHNICAL PROFILE

Vinification: the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place. The clear must then ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18 - 20°C). When fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. At this point the Cuvée (or blend) is created, uniting the wines stored in the various tanks. In May the wine

undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of time maturing in contact with the yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico".

TASTING NOTES

Obtained from the vinification of grapes which, thanks to the altitude at which they are grown, ripen slowly, producing very particular aromas, this wine is disgorged after maturing on lees for at least three years. The sparkling wine poured into the glass is straw yellow in colour with

greenish highlights, and with very fine and persistent bubbles. Its highly intense and complex aromas are particularly reminiscent of wild flower honey and spices, roasted nuts and crusty bread. The structure of the Pinot Noir is evident in the mouth, balancing nicely with the fragrance of the Chardonnay. There is a long and persistent aftertaste.

PAIRINGS

An ideal aperitif but above all, thanks to its undisputed personality, an excellent way to elegantly accompany a meal from start to finish.

