

# VIGNA GATINERA

ALTA LANGA  
DOCG  
BRUT NATURE



Pinot Nero



Serralunga d'Alba



Terreno costituito da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree



Collina con esposizione est



Guyot  
4.300 ceppi/ha



Fine agosto,  
inizio settembre



12% vol



6-8 °C



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

## NOTE TECNICHE

**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. Il mosto limpido a questo punto viene suddiviso in due aliquote. Una parte effettua la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C). L'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione in cantine interrato ad una temperatura massima di 20 gradi. Il vino al termine della fermentazione in barriques viene mantenuto a contatto delle fecce

fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dalle due fermentazioni. 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.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore biondo dorato con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con

prevalenza la frutta a polpa bianca come la pesca e la pera, la frutta secca tostata e il pane fresco. In bocca si avverte la grande struttura tipica del pinot nero che ben si combina con la dolcezza della schiuma e la freschezza dell'acidità. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni sapide e speziate.

## ABBINAMENTI

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



# VIGNA GATINERA

ALTA LANGA  
DOCG  
BRUT NATURE



Pinot Nero



Serralunga d'Alba



White clay with  
layers of chalky sand



Hillside facing east



System: guyot  
4.300 plants/ha



End of August,  
beginning of September



12% vol



6-8 °C



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

## TECHNICAL PROFILE

The grapes are harvested in the vineyard into 20-kg crates, and taken to the winery where they immediately undergo soft, delicate pressing. The resulting must is transferred into heat-conditioned tanks for static decantation. The clear must is then divided into two lots: one is left to ferment in stainless steel tanks at a low temperature (18-20° C), while the other goes into barriques to ferment in underground cellars at a maximum temperature of 20° C. When the wine in wood has finished its fermentation, it is left on the

lees until spring. Then the two lots are blended. A second fermentation takes place in the bottle in May, following which the wine matures on its yeasts in the cool, dark surroundings of the cellar, in keeping with the strictest rules governing the production of Classic Method Sparkling Wine.

## TASTING NOTES

In the glass its golden colour with green highlights is accompanied by a very fine and persistent perlage. Deep, complex aromas conjure up white-fleshed fruit, such as peaches and pears, along

with toasted nuts and fresh bread. The great structure of pinot noir combines nicely on the palate with the sweet mousse and crisp acidity. A long, lingering aftertaste features luscious, spicy sensations.

## PAIRINGS

Wonderful aperitif, but above-all - on account of its undisputed personality - an excellent, classy match for all dishes.

