











1 6 3 °

H U N D R E D S I X T Y T H R E E

ALTA LANGA DOCG
BRUT
METODO CLASSICO



 Pinot Nero	 Beginning of September	 400-600m asl	 0,75 L
 System: guyot 4.500 plants/ha	 Mainly calcareous soil	 South and South-west	
 S. Stefano Belbo, Castino, Borgomale e Lequio Berria	 12,5% vol	 6-8 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: Obtained from grape grapes which thanks to altitude mature slowly in the way to produce very particular aromas, it brokes out after a period of aging on yeasts at least 7 years.

TASTING NOTES

Sparkling wine poured into a glass has a golden yellow color with green reflections. The p rlage is very fine and very persistent. The scents of great intensity and complexity recall honey and spices, toasted dried fruits, and bread crust. In the mouth, the pinot nero structure is felt. The long and persistent aftertaste with fresh and sapid feelings.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its unquestionable personality, it is above-all a great way of accompanying all courses with class.

1 6 3 °

HUNDRED SIXTY THREE

ALTA LANGA DOCG
BRUT
METODO CLASSICO



Pinot Nero



Sistema: guyot
5.000 plants/ha



S. Stefano Belbo,
Castino,
Borgomale
e Lequio Berria



Inizio settembre



Argille bianche
con strati di
sabbie e marne
calcaree



12,5% vol



200-600m slm



Sud, Sud-ovest



6-8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: 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 almeno 7 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore giallo oro 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. Il retrogusto 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.