



DELLETTO

Alta Langa Brut DOCG

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO



Italia, Piemonte



I nostri spumanti Metodo Classico nascono nel 1980 dalla passione di Antonio Deltetto per le bollicine. Da un'attenta selezione in vigneto nascono quattro millesimati. Per conseguire il massimo della qualità tutte le fasi di produzione, dall'affinamento sui lieviti fino alla sboccatura, sono eseguite nelle nostre cantine sotto la supervisione degli enologi Antonio e Carlo Deltetto.

Plasmato da milioni di anni e caratterizzato da suoli ricchi di argille, arenarie, sabbia e rocce sedimentarie di origine marina, poi contraddistinto da un microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite, il terroir della zona del Roero, come anche quello delle Langhe piemontesi, è noto per arrivare a regalare vini di grande struttura, ma allo stesso tempo molto eleganti.

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18 °C in acciaio e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14 °C

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori decisi di crosta di pane e delicate note floreali. Al palato si presenta fresco, sapido e di piacevole armonia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito, secco, sapido ed equilibrato in bocca.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche, si abbina soprattutto con antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L - 1,5 L

