



Alta Langa DOCG Pas Dosé

BLANC DE BLANCS



Italia, Piemonte

I vigneti di Bossolasco sono in grado di donarci uno Chardonnay unico, che ammalia in gioventù, ma incanta chi è in grado di attendere. Fragrante e raffinato, il profumo richiama note floreali e di biscotto. Al palato è preciso e sapido, dal perlage finissimo e persistente.

DENOMINAZIONE VINO: Alta Langa DOCG

VARIETÀ UVA: 100% Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml - 1.500 ml

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa dove si effettua una leggerissima pressione. Otteniamo così il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata; seguono circa 8 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 42 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

TIRAGGIO: circa 8 mesi dopo la vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 42 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: al naso è floreale e fragrante, con note di frutta tropicale e fiori d'arancio

GUSTO: all'assaggio è elegante e strutturato, con piacevoli sentori di fiori bianchi e mandorle. La bolla è finissima e avvolgente

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADO ALCOLICO: 12.5% Vol.

ACIDITÀ: 8.3g/l

LIVELLO PH: 2.9

RESIDUO ZUCCHERINO: 0-1 g/l

ALLERGENI: Contiene solfiti

