



# Alta Langa DOCG Pas Dosé

FOR ENGLAND ROSÉ



Italia, Piemonte

Il For England, spumante inizialmente prodotto per dilettere il palato più secco del mercato inglese, oggi si presenta come due bellissime espressioni di Pinot Nero: Blanc de Noir e Rosé. Il colore rosa salmone tenue del For England Rosé rispecchia la sua estrema eleganza. I profumi sono precisi, con sentori di scorza di agrumi e marzapane. All'assaggio si mostra intenso e strutturato, con note di pesca e timo. Il perlage cremoso e persistente.

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Pinot Noir

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa senza essere pigiata. Dalla sgrondatura degli acini, otteniamo il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa un'ora e mezza, arricchendosi di colore e complessità. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata; seguono circa 9 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 9 mesi dopo la vendemmia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** ameno 42 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosa buccia di cipolla

**PROFUMO:** note di rosa canina, mandarino e brioche

**GUSTO:** fresco e preciso, mostra sentori di lime e marzapane. Il perlage è finissimo ed elegante, ma persistente

CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Voi.

**ACIDITÀ:** 7.6g/l

**LIVELLO PH:** 3

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0-1 g/l

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

