




# Alta Langa DOCG Pas Dosé

MILLESIMATO



 Italia, Piemonte

Il Millesimato celebra la nostra volontà di produrre solo spumanti di annata, che vadano quindi ad enfatizzare le peculiarità di ciascuna annata. I profumi sono morbidi e delicati, con sentori floreali e agrumati. Al palato si mostra fresco e sapido, dotato di un perlage meravigliosamente fine.

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml - 3 l - 6 l - 9 l

**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. 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 36 mesi di affinamento sui lieviti.

Il remuage avviene manualmente.

**TIRAGGIO:** circa 9 mesi dopo la vendemmia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 36 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** note di bergamotto, pasta frolla e fiori d'arancio

**GUSTO:** fresco ed avvolgente, con intense note agrumate e floreali. La marcataminalità lo rende irresistibile;

il perlage è finissimo ed incredibilmente persistente

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% vol.

**ACIDITÀ:** 8.3 g/l

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

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

