

ALTA LANGA D.O.C.G.

Alta Langa è un vino spumante di grande prestigio.



formati disponibili
Lt. 0,75

Uve: Pinot & Chardonnay

Zona di produzione: alta collina (400-600 m slm)

Vigneti in ottima esposizione. I terreni sono composti principalmente da argille bianche alternate a strati di sabbia e marne calcaree

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano a fine agosto, inizio settembre. Le uve vengono sottoposte ad una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica. In seguito il mosto pulito viene posto a fermentare in serbatoi inox a bassa temperatura. A maggio, una seconda fermentazione avviene in bottiglia ed è seguita da un processo di maturazione sui lieviti in un ambiente fresco e protetto, in linea con le rigorose regole di produzione dello Spumante Metodo Classico.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino, con un perlage molto fine e persistente
Aromi profondi di frutta come pesche, pere e pane fresco
Piacevole al palato, con giusta acidità.
Finale persistente con sensazioni di freschezza.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, è un grande vino per accompagnare con classe tutte le portate.



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

