

Alta Langa

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dosaggio Zero Riserva

Blanc de noir - Sapido, complesso e armonioso

L'eleganza varietale che il Pinot Noir coltivato sulle colline di Langa sa esprimere nel metodo classico raggiunge il suo apice quando è in purezza ed integrità, cioè con il dosaggio zero. La lunga permanenza sui lieviti di questa Riserva origina un bouquet ampio e persistente con note di crosta di pane, fiori e frutti bianchi. Morbido e sapido, con un perlage cremoso finissimo.

Vitigno: 100% Pinot Nero coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile

Vendemmia: Solitamente cade nella prima settimana di settembre ed è anticipata da laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento che portano alla produzione di grappoli piccoli e qualitativamente molto pregiati. Le uve, dopo una scrupolosa selezione, vengono raccolte a mano in cassette forate da 20 kg e subito trasportate in cantina per la preservarne la freschezza.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere e flottazione per il naturale illimpidimento del mosto in ambiente inerte (azoto). Avvio della lenta fermentazione alcolica che dura circa 1 mese a 14°C e che si conclude con la permanenza su fecce sottili per 2 mesi durante il quale il vino acquisisce grassezza e volume.

Tiraggio: La presa di spuma viene effettuata con una lentissima rifermentazione in bottiglia caratteristica del Metodo Classico nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia, solitamente in luna crescente. Durante la maturazione in bottiglia per oltre 48 mesi, le fecce sono riportate in sospensione almeno 2 volte con il tradizionale rapido scuotimento con colpo di polso (Coupé de Poignet). Terminato tale periodo si procede alla messa in punta per la sboccatura finale.

Sboccatura e Dosaggio Zero: La raffinata completezza che il Pinot Noir sa esprimere dopo lunghe permanenze sui lieviti del metodo classico giunge al suo apice quando è in purezza. Per rispettare queste prerogative produciamo esclusivamente il nostro Alta Langa da uva Pinot Noir come Riserva a Dosaggio zero.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata; a tavola predilige soprattutto pesce, crostacei, conchigliame e in generale con tutta la cucina di mare. Molto interessante anche accanto a antipasti, primi piatti di magro e minestre, carni bianche e formaggi di corta/breve maturazione e con la pasticceria. Da bere a 4 - 6 °C in 10-15 anni.

Note di degustazione

Colore: Perlage fine, cremoso con spuma persistente che avvolge un colore paglierino compatto.

Profumo: Ampio, profondo e complesso con sentori di fiori di tiglio, miele, frutta matura a polpa bianca che si evolvono in fieno fresco e agrumi. Piacevoli le spiccate note minerali, di crosta di pane e in chiusura la nuance di confetto.

Gusto: Fragrante, intenso ed elegante con sentori di agrumi, e richiamo delle note olfattive. Ottima freschezza dalla cremosa struttura e dal lungo retrogusto minerale.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: San Donato di Mango

Esposizione: Est - Sud - Ovest

Altitudine media: 500-550 m slm

Anno di impianto: 20-25 anni

Suolo: terreno calcareo-argilloso ricco di limo e stratificazioni rocciose

