

Alta Langa

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Rosè Dosaggio Zero Riserva

Sapido, fragrante e profondo

La complessità del terreno di Langa incontra l'eleganza varietale del Pinot Nero esaltato dalla vinificazione con delicata estrazione di colore che caratterizza i rosati e una struttura profonda che permette di esprimere al meglio l'impronta olfattiva di questa varietà. Complesso, elegante con note di piccoli frutti rossi che sfumano in crosta di pane, fiori e frutti bianchi e fieno fresco.

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

Vendemmia: è anticipata da attente sfogliature e diradamenti per la produzione di grappoli piccoli qualitativamente molto pregiati che richiedono una particolare attenzione nelle ultime fasi della maturazione, fondamentale per l'ottenimento di un colore non molto carico e una buona acidità.

Vinificazione: l'uva intera, caricata manualmente nella pressa in ambiente inerte (azoto), riposa per una breve macerazione di 4 ore atta a favorire la tenue estrazione nel mosto del colore tipico del Rosè, terminata la quale si procede alla pressatura soffice e flottazione per il naturale illimpidimento del mosto. 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; Perfetto con il prosciutto e piatti a base di salmone. In generale predilige l'abbinamento con crostacei, conchigliame e tutta la cucina di mare. Molto interessante anche accanto a antipasti strutturati, primi piatti saporiti e minestre, carni bianche e formaggi. Piacevole anche con la pasticceria. Da bere a 4- 6 °C in 10-15 anni.

Note di degustazione

Colore: Rosato brillante con sfumature buccia di cipolla. Perlage fine e molto lungo.

Profumo: Elegante, ampio e croccante con invitanti i sentori di fragola e mirtillo, di fiori di tiglio e ribes che si uniscono alle note di agrumi e crosta di pane, miscelate a richiami fieno fresco e di sottobosco.

Gusto: Complesso, profondo e bilanciato. Evidenti richiami olfattivi di frutta e fiori bianchi si fondono alla fresca e gradevole struttura. Finale lungo e dirompente con sapide note minerali.

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

Formati: 75 cl, (1,5 solo annate migliori)

