

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Cinquecento

### Alta Langa DOCG Brut Millesimato

#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa e ad un'altitudine tra i 500 ed i 600 metri s.l.m. I terreni sono sedimentari di origine marina; calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi. Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura soffice viene utilizzato il mosto fiore con resa al 50%. Si procede con la fermentazione a temperatura controllata ed il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio tra Pinot nero e Chardonnay ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta, al successivo dégorgement e al dosaggio. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Brut elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine e persistente

**Profumo:** gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali

**Sapore:** pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Pinot Nero 80% / Chardonnay 20%

**Gradazione alcolica:** 12.50 % vol.

**Zuccheri:** 6 g/l ± 2

**Denominazione:** Alta Langa DOCG

**Maturazione:** minimo 30 mesi sui lieviti alla temperatura di 15°C

**Area di coltivazione:** Langhe



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Alta Langa 2018

### Brut Millesimato DOCG



# Decanter

94 (06/2022)



53 (09/2022)

*Nice yeast-complexed.*

*Crisp white fruit nose. Nice lightness and  
freshness to it.*

*Nice fruit: pineapple, butterscotch,  
jasmin.*

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Alta Langa 2016

Brut Millesimato DOCG



# Decanter

Highly Recommended

91 (07/2020)

*“A warmth of nutty figs on the nose with a finely textured ripe peachy mousse and a fresh lemony finish.”*



Le Guide de  
**L'Espresso**

### I Migliori 100 Vini Spumanti

*Con un ampio parco vigna a disposizione si scelgono otto conferitori con appezzamenti vocati per realizzare il progetto Alta Langa.*

*L'80% di pinot nero esalta la struttura e la potenza di un sorso agrumato, vivo, con note loreali ma anche cremose. Mandarino e pepe bianco per una scarica elettrica acida, in equilibrio alla massa del corpo.*

