

## Scheda tecnica

---

# ALTA LANGA BRUT DOCG

### Zona di origine

Alta Langa ad una altitudine di 500 metri circa

### Vitigno

85% Pinot nero e 15% Chardonnay

### Vinificazione e affinamento

Soffice spremitura dell'uva intera e decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura di 16/17° C. in vasche d'acciaio termocondizionate e successivi travasi periodici per la separazione del deposito. A primavera inoltrata il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma, e qui vi rimane ad affinarsi sui propri lieviti per 48 mesi circa.

### Perlage

Fine e persistente

### Profumo

Sentori di crosta di pane perfettamente amalgamati con note floreali e sentori di frutta candita

### Sapore

Cre moso, persistente, armonico con una giusta acidità che gli dona freschezza e piacevolezza

