

Alta Langa

DOCG
Extra Brut

COLLEZIONE 56

L'Alta Langa Extra Brut firmato Collezione '56 nasce all'interno di un ambizioso progetto enologico della Cooperativa Vallebelbo. Si tratta di un Metodo Classico ragionato e modellato secondo i criteri di una lunga esperienza agronomica ed enologica. La tiratura è limitata e la cura stilistica di questo vino si esprime attraverso le complesse nuances sensoriali.

Vitigni

85% pinot nero
15% chardonnay

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, vengono pressate intere, in maniera soffice e delicata. Il mosto fermenta successivamente a temperatura controllata fino al momento della creazione della cuvée e al conseguente tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento di almeno 30 mesi sur lie. Seguono remuage e, in ultimo, dégorgeement e ulteriore affinamento in vetro.

Proprietà organolettiche

Perlage fine e setoso, colore giallo paglierino intenso con sfumature leggermente dorate. All'olfatto svela note di pane appena sfornato e fiori bianchi freschi. Al palato si presenta complesso e avvolgente; di straordinaria freschezza e persistenza.

Temperatura di servizio iniziale suggerita

6-7°C

Premi e riconoscimenti

Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2024 - 2 Bicchieri

Formati

0,75 L
1,5 L (Magnum)

Bottiglie prodotte del millesimo 2020: 3980
Magnum prodotti del millesimo 2020: 600

