



Enrico Cerutti

ALTA LANGA
D.O.C.G.
BRUT METODO CLASSICO
2015

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Al naso: intenso, fragrante, sentori vegetali di erbe di campo e poi fruttate di mela, fiori bianchi in un quadro finale di tenui e caratteristiche note di pane e lievito.

In bocca: secco, delicato, con una piacevole freschezza di fondo, persistente.

Abbinamenti ideali: come aperitivo, piatti di pesce e crostacei, fritti, primi con condimenti delicati, carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

I VIGNETI

Vitigno: Pinot Nero 80% Chardonnay 20%

Forma di allevamento: Guyot

Densità piante Ha: 4500 ceppi per Ha

Terreno: poco profondo, marne calcaree friabili, sabbiose con contenuta componente limosa e argillosa.

Esposizione: Sud-Est, Est, Ovest

Altezza sul livello del mare: 300-400 m/Sm

Localione vigneti: Cassinasco (AT) e Valle Bormida

Vendemmia: metà agosto, raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

IL VINO

Primo anno produzione: 2012

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni con delicati rimontaggi

Affinamento: 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti.

Presa di Spuma: in bottiglia secondo il metodo classico tradizionale

Malolattica: svolta

Alcool effettivo: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 g/l **Ph:** 3,13