

ANNATA 2018

Alta Langa DOCG

Val del Moro



Perlage fine e persistente. Dosaggio zero, sui lieviti per 30 mesi. All'olfatto, sentori tipici di crosta di pane e fiori secchi con nota mielosa.

Il gusto è pieno, caratterizzato da una leggera nota acida.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Alta Langa DOCG
Vitigno: 70% pinot nero 30% chardonnay
Denominazione: Alta Langa
Classificazione: DOCG
Colore: bianco
Tipologia: spumante
Paese/Regione: Italia
Annata: 2018
Alcool svolto: 13.83 % vol.
Zucchero residuo: 2.3 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.850

Vigna

% Uva/ Vitigno: 70% pinot nero, 30% chardonnay
Terreno: calcareo
Esposizione: sud ovest
Metodo agricolo: guyot, tradizionale
Anno d'impianto: 2010
Data della vendemmia: agosto
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Alta Langa

Vinificazione

Metodo: champenois
Temperatura: 20 °C
Durata: dai 18 ai 24 mesi
Malolattica: sì
Affinamento: in bottiglia
Tempo minimo in bottiglia: 24 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 1100g
Data imbottigliamento: 03/2018
Potenziale d'invecchiamento: 10 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44mm
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: champagnotta