

Alta Langa DOCG

Spumante Metodo Classico Blanc de blanc Millesimè Pas Dosè

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve chardonnay in purezza, secondo i rigidi dettami del disciplinare di produzione dell'Alta Langa. Affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato utilizzando per la colmatura soltanto il vino della stessa cuvée.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di frutta candita e pan briosche.

Aspetto visivo:

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:

Al palato si presenta fresco, cremoso, intenso ed elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Bottiglia:

Spumante Metodo Classico. Limited edition. Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 5 misure 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

12,50 gradi.

