Alta Langa DOCG

Spumante Metodo Classico Millesimè Pas Dosè

Elaborazione:
Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve chardonnay e pinot noir, 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.