

Alta Langa DOCG

Millesimè Pas Dosè

Wird bearbeitet:

Schaumwein, der durch sanftes Pressen Chardonnay und Pinot Noir Trauben nach den strengen Vorschriften der Alta Langa-Produktionsvorschriften gewonnen wird. 36 Monate auf eigener Hefe in temperaturkontrollierter Umgebung gereift. Beim Degorgieren wird zum Auffüllen nur Wein aus derselben Cuvée verwendet.

Farbe:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase:

Feines, anhaltendes und ausgewogenes Bouquet mit Anklängen von kandierten Früchten und Brioche-Brot.

Visuelle Präsentation:

Feine und anhaltende Perlage, die perfekt mit der Struktur des Weines verbunden ist.

Gaumen:

Am Gaumen ist er frisch, cremig, intensiv und elegant mit einer angenehmen Säure, gefolgt von einem anhaltenden Geschmack.

Flasche:

Klassische Spumante-Methode.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Durchmesser 30,5x48.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

12,50 %.

