

## Alta Langa DOCG

### Blanc de blanc Millesimè Pas Dosè

**Wird bearbeitet:**

Schaumwein, der durch sanftes Pressen reiner Chardonnay-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 %.

