

Alta Langa Brut Rosé

Zona di origine:

territorio del comune di San Giorgio Scarampi e Benevello 600/650 s.l.m.

Vitigno:

85% Pinot nero e 15% Chardonnay

Vinificazione e affinamento:

Inserimento diretto delle uve in pressa a temperatura controllata.

Pressatura soffice della durata di circa 4 ore con gestione separata del fiore dai torchiati.

Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate.

Al termine della fermentazione alcolica raffreddamento della vasca per evitare la fermentazione malolattica e poi travasi periodici per la separazione del deposito. Ad inizio della successiva primavera il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma e qui vi rimane ad affinarsi sui propri lieviti per 42 mesi circa.

Perlage:

Fine e persistente

Profumo:

Sentori di frutticini rossi e fiori selvatici di campo

Sapore:

Lungo e persistente, rinfresca grazie alla spiccata acidità

Colore:

Il colore rosato fine ed elegante ricorda la buccia di cipolla