

Tosti

Giulio I Cuvée Alta Langa docg



VITIGNO: 100% Pinot nero

TERRITORIO: vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco della zona delimitata dal disciplinare di produzione situati a una altitudine media di 350 metri s.l.m.

TERRENO: in prevalenza calcareo-argilloso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: dalla metà alla fine di agosto.

RACCOLTA: manuale e conferimento in cassetta.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva ancora intera.

FERMENTAZIONE: il mosto viene fatto fermentare alla temperatura di 14°C per circa 30 giorni. Sosta per 5 mesi sulle fecce fini con batonnage per ottenere i finissimi profumi derivati dalla lisi delle cellule dei lieviti.

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: aggiunta dello sciroppo zuccherino ed immediato imbottigliamento. Lenta rifermentazione in bottiglia in locali climatizzati a 14°C.

DURATA DEL PROCESSO DI ELABORAZIONE: almeno 30 mesi sul lievito di fermentazione. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgement (sboccatura) con aggiunta dello sciroppo di dosaggio. Seguono confezionamento e spedizione.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 8 g/l

SOVRAPRESSIONE: 6 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: soffice, abbondante

PERLAGE: fine, costante e persistente

COLORE: giallo oro tenue con riflessi brillanti

PROFUMO: molto intenso, complesso, con sentori di vaniglia e fruttato che ben si completano con richiami di frutta matura e crosta di pane.

SAPORE: fine, sapido ed elegante, il retrogusto è persistente con note floreali e vanigliate che si colgono nel lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75

