

## Tosti

# Giulio I Riserva 2009 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 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 60 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:** leggera, generosa ed evanescente

**PERLAGE:** finissimo, vivace e persistente

**COLORE:** giallo ambrato con maturi riflessi dorati

**PROFUMO:** intenso, complesso e ben definito. L'iniziale bouquet floreale richiama sentori fruttati e di vaniglia ed è completato da note aromatiche mature e biscottate.

**SAPORE:** elegante ed eccentrico; un assaggio ricco di armonie contrastanti che rilascia sapori unici e sofisticati nel lungo finale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 75, 1.5L, 3L

