

ALTA LANGA

— Alte Bollicine Piemontesi —

Metodo Classico Brandini

Rosé
anno 2011



ZONA di PRODUZIONE

territorio del comune di
Castino

UVE

80% Pinot nero,
20% Chardonnay

ALTITUDINE

650 s.l.m.

TIPOLOGIA del TERRENO

argilla bianca con
infiltrazioni sabbiose

SISTEMA di ALLEVAMENTO

guyot

DENSITÀ dell'IMPIANTO

4.000 / 4.500 ceppi/ha

EPOCA di VENDEMMIA

fine agosto

GRADO ALCOLICO

12% vol

TEMPERATURA di SERVIZIO

6 °C

FORMATI DISPONIBILI (litri)

0,75 - 1,5

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: diraspatura seguita da una macerazione brevissima con le bucce. Dopo una pressatura soffice avviene la decantazione statica. Dopodiché il mosto viene fatto fermentare in acciaio inox a 16-17 gradi centigradi. Il vino affina in vasca fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato per la presa di spuma. Matura sui lieviti per 36 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore rosato fine ed elegante ricorda la buccia di cipolla. Il perlage fine e persistente, il profumo di crosta di pane si lega al meglio con sentori di frutticini rossi e fiori selvatici di campo.

Il gusto lungo e persistente rinfresca grazie alla spiccata acidità classica dei migliori Alta Langa.