

MARCALBERTO METODOCLASSICO

ALTA LANGA

CLASSIFICAZIONE: Metodo Classico

VITIGNO: Pinot nero e Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

TERRENI: marnosi e calcarei

EPOCA VENDEMMIALE: ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE: dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale. Non chiarificato e non filtrato.

AFFINAMENTO: almeno 40 mesi *sur lies*

ZUCCHERI RESIDUI: 3,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto svela note di pane appena sfornato. In bocca si presenta notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

ABBINAMENTI: abbinabile idealmente con finger food, nonché ottimo compagno di un pasto completo, tranne i dessert.

ALCOL: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA