

Alta Langa Rosè Riserva Docg "Silvi"

Uve impiegate: dalle sole uve di Pinot Nero al 100%, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, da Cascina Pastori in alta collina oltre i 250 m.s.l..

Età dei vigneti: 8-9 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 65 q.li

Resa uve in vino: 50%

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto viene sottoposto ad una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (12 - 13° C) in serbatoi inox.

La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Cascina Pastori, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi.

Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace.

Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosa buccia di cipolla, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente

eleganza, sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, note tipiche del Pinot Nero di lamponi, ribes rosso, fiori rossi primaverili.

Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottimo struttura, perlage setoso e armonico in

bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

Prima annata di produzione: 2011.

Grado alcolico: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,98 g/lt.

Estratto secco: 19,40 g/lt.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti gastronomici: vi consigliamo primi e secondi piatti di pesce, carni magre e formaggi freschi.

Enologo: Riccardo Cotarella.

