

Bretta Rossa

Cuvée Leonora – Alta Langa



SPUMANTE BRUT metodo classico

Alta Langa è una nuova DOCG Piemontese da uve Pinot e chardonnay. Il prodotto della vendemmia corrente è addizionata di un 10% del cuvée della vendemmia precedente, invecchiata in botti di rovere. Il risultato è uno spumante con almeno 30 mesi di invecchiamento sui lieviti, rotondo e ricco.

Varietà d'uva: Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% raccolte a mano e selezionate nei vigneti dell'Alta Langa piemontese approvati dal disciplinare nelle province di Cuneo, Asti, Alessandria al di sopra dei 250 m.sl.

Natura del terreno: Tufaceo sedimentoso

Epoca di vendemmia: Agosto

Raccolta: Manuale in piccole cassette forate

Vinificazione: Alla pressatura soffice segue la chiarificazione del mosto e la fermentazione a temperatura controllata. Segue la fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico. Il contatto con i lieviti permane per almeno 30 mesi seguito dal tradizionale remuage su pupitres e degorgement à la glace.

Note sensoriali

Colore: leggermente dorato con perlage fine e persistente.

Profumo: intenso e fragrante con note di lieviti e vaniglia

Gusto: al palato il vino è ben bilanciato con una acidità gentile e armoniosa e un velo di morbido amaro nel finale.

Alcool effettivo: da 12 °C a 12,5 °C a seconda delle condizioni di vendemmia

Confezionamento: Tutti i materiali sono altamente selezionati

Contenitori: bottiglia champenoise da 75 cl

Tappi: tappi in sughero a fungo con gabbietta metallica

Etichette: adesive

Capsule: in polilaminato

Imballaggi: scatole in cartone da 1 e 6 bottiglie Temper. di servizio: 8 °C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, con i primi piatti, pesce e crostacei. Eccellente con ostriche e conchiglie.

