



ROBERTO GARBARINO

ALTA LANGA DOCG 2013

Metodo classico millesimato, prodotto solo nelle annate eccezionali, rappresenta il top di gamma della nostra produzione vinicola.

Elegante e particolare spumante dell'Alta Langa, viene vinificato da una selezione accurata di uve chardonnay provenienti da vigne di 50 anni di età situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m.

Spumante dal carattere deciso e strutturato trova il suo abbinamento ideale durante il pasto con pesce, primi e carni bianche.

Produzione

50 hl/ha, 100% chardonnay, età media delle viti 50 anni.

Vinificazione

Selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice.

La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14°C.

Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14°C.

Affinamento

In bottiglia per almeno 30 mesi con periodico remuage.

Colore

Giallo intenso con perlage fine e persistente.

Profumo

Grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, gelsomino, miele con finale di crosta di pane.

Gusto

Secco, ben bilanciato con una struttura importante, conferiscono una notevole persistenza in bocca.

Alcol

13% Vol

Zucchero residuo

Assente

Bottiglie prodotte

2000