

## Az. Agr. Pianbello

# Pianbè – Alta Langa Brut



**Uve:** Pinot nero 80%, Chardonnay 20%.

**Vendemmia:** Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nella prima o seconda decade di settembre in cassette forate da 20Kg.

**Vinificazione:** Pressatura soffice con eliminazione della frazione colorata ed ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento mediante flottazione ad azoto per evitare ossidazione degli aromi. Aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces Cerevisiae* e conduzione della fermentazione alcolica a temperatura di 15° C, parte in barriques di rovere francese, parte in vasche termocondizionate. Illimpidimento statico durante l'inverno per la frazione in inox, permanenza sulle fecce fini e batonnage settimanali per la frazione in barriques. Stablizzazione a freddo a fine inverno.

**Tiraggio:** Effettuato nella settimana di luna crescente nel mese di marzo o aprile, nell'anno successivo alla vendemmia con aggiunta di lieviti per la presa di spuma.

**Affinamento:** In bottiglia sulle fecce per 36 mesi. Durante il periodo di affinamento i sedimenti vengono riportati in sospensione almeno 3/4 volte (Coupé de Poignet)

**Sboccatura:** Dopo 36 mesi sulle fecce si effettua a mano il remuage sulle pupitres e la sboccatura finale con l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio.

**Alcool:** 13,50% vol.

**Acidità totale:** 5,50 g/l

**Solforosa tot:** 96 mg/l

**Zuccheri ridotti:** 2/3 gr/l

**Estratto:** 24 g/l

Dotato di un'eccezionale freschezza, mantiene le sue caratteristiche che si esaltano con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:** Si adatta in qualsiasi occasione come aperitivo. Con primi piatti saporiti e secondi piatti di carni bianche e con tutta la cucina di mare. Servire freddo, temperatura 5-8° C.

