



COMUNICATO STAMPA

Due Oscar della Douja e due vini premiati, 17 etichette in degustazione: torna la Douja d'Alta Langa. Dal 12 al 21 settembre 2014 all'Enofila di Asti

ASTI - Dal **12 al 21 settembre 2014**, nell'ambito del **48[^] Salone nazionale Douja d'Or** all'**Enofila** di **Asti**, torna lo spazio dedicato al **metodo classico piemontese Alta Langa**.

Una preziosa selezione di **17 etichette di Alta Langa** sarà in degustazione per i visitatori che, con la guida di un esperto, potranno scoprire questi esclusivi spumanti millesimati, bianchi o rosé, ottenuti da uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate in vigne a oltre 250 metri sul livello del mare nella zona collinare a destra del fiume Tanaro.

Nell'ultima vendemmia, condotta come sempre rigorosamente a mano, sono stati raccolti poco più di **6 mila quintali di uva per l'Alta Langa**, per una produzione complessiva di **circa 500 mila bottiglie**. E' proprio il massimo rigore con cui si opera la selezione della materia prima a spiegare la ricchezza di profumi e la complessità di questo spumante: un vino che esprime tutte le sue potenzialità dopo non meno di **trenta mesi** di maturazione in bottiglia.

Il **Consorzio di Tutela**, che rappresenta oltre **70 aziende associate** (59 viticoltori e 14 produttori), prosegue dunque la sua missione di promozione dell'Alta Langa: per rimarcare ancora una volta il forte legame tra il prodotto e il territorio e aumentare la visibilità della denominazione, le case spumanti aderenti al Consorzio hanno confermato la scelta di partecipare alla **Douja d'Or**.

Ufficio stampa: Marianna Natale - m.natale@gmail.com
Contatti segreteria: info@altalangadocg.it
www.altalangadocg.com



Il concorso enologico nazionale ha appena assegnato agli spumanti Alta Langa **due Oscar** (ALTA LANGA RISERVA 2006 Metodo Classico Cuvèe 60 Mesi **Gancia** e ALTA LANGA DOCG 2009 Metodo Classico Brut Cuvèe 36 Mesi **Gancia**) e ne ha **premiati altri due** (l'ALTA LANGA DOCG 2008 Metodo Classico di **Enrico Serafino** e l'ALTA LANGA DOCG 2009 TotoCorde Metodo Classico di **Giulio Cocchi**).

La **degustazione** di Alta Langa (un calice a 3,50 euro) si terrà nel Padiglione 4 del Palazzo dell'Enofila, dalle 18:30 alle 23:30 per tutta la durata della Douja d'Or. In abbinamento al calice di Alta Langa saranno proposti i prodotti tipici del territorio preparati dall'Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane.

La rassegna è realizzata con la collaborazione del **Consorzio di Tutela Alta Langa Metodo Classico** e delle case spumantiere che hanno contribuito alla nascita e alla crescita della Docg (Avezza Paolo, Banfi Piemonte, Bera Valter, Giulio Cocchi, Enrico Serafino, Fontanafredda, Gancia, Germano Ettore, Martini&Rossi, Monteoliveto, Pianbello, Giovanni Bosca Tosti e i due ultimi ingressi nella compagine, Paolo Berutti e Cascina Brettarossa).

29 agosto 2014