



ROBERTO GARBARINO

## ALTA LANGA DOCG - LE RAPIDE

Metodo classico millesimato, vinificato da una selezione accurata di uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti da vigne situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m.

### **Produzione**

50 hl/ha, 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, età mediadelle viti 15 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, fino a 40, con periodico remuage.

### **Colore**

Giallo con riflessi rosati, perlage fine e persistenti.

### **Profumo**

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

### **Gusto**

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

### **Alcol**

12% Vol

