

CUVÉE LEONORA

(Alta Langa Brut DOCG • Spumante Metodo Classico)

Alta Langa è una DOCG Piemontese. Questa cuvée, dedicata a Leonora, è ottenuta da uve Pinot Nero e Chardonnay, lavorate a temperatura controllata e addizionate al 10% di cuvée della vendemmia precedente. Liqueur di Sergio Molino.



| | |
|-------------------|--|
| VARIETÀ D'UVA | Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% |
| VIGNETO | Belforte, vigneto Bovone. Terreno calcareo tufaceo ricco di fossili marini. Esposizione SE. Allevamento a Guyot. Età media delle viti 10 anni |
| RESA DELLE UVE | Non oltre 50 q per ettaro |
| VENDEMMIA | Agosto |
| RACCOLTA | Manuale, in piccole casse forate |
| VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione in bottiglia secondo il metodo Classico, permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. |
| NOTE SENSORIALI | |
| Vista: | finissimo perlage e colore dorato caratterizzano alla vista il vino |
| Olfatto: | profumi di crosta di pane, mela verde e mandorle compongono l'elegante bouquet |
| Gusto: | acidità e sapidità si bilanciano al gusto; presenti delicate note amarognole |
| GRADAZ. ALCOLICA | 12,5% vol |
| CONFEZIONAMENTO | |
| Bottiglia: | Champenoise 0,75 L e 1,5 L |
| Tappo: | sughero |
| Confezione: | scatola in cartone da 6 bottiglie |
| ABBINAMENTI | Adatto a tutto pasto, particolarmente indicato per aperitivi; eccellente con piatti a base di pesce e frutti di mare. |
| TEMP. DI SERVIZIO | 8°C |



RAVASINI