

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSÉ BRUT

RISERVA 60 MESI



Uve: dalle sole uve di Pinot Nero al 100%, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, da Colombo in alta collina oltre i 250 m.s.l..

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 65 q.li.

Resa uve in vino: 50%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto viene sottoposto ad una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (12 - 13 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 60 mesi.

Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosa buccia di cipolla, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, note tipiche del Pinot Nero di lamponi, ribes rosso, fiori rossi primaverili.

Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

Prima annata di produzione: 2011.

Grado alcolico: 12, 5% vol.

Acidità totale: 6,98 g/l.

Estratto secco: 19,40 g/l.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Cascina Pastori - Soc. agr. semplice - Reg. Cafra 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it