



Pianbè

ALTALANGA DOCG BRUT METODO CLASSICO

Uve:

Pinot nero 80%, Chardonnay 20%.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette forate da 20 kg.

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, 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. Stabilizzazione 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 (Coupè de Poignet).

Sboccatura:

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

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13,50 % Vol.

Acidità totale 5,50 g/l

Solforosa tot. 96 mg/l

Zuccheri ridotti 6 g/l

Estratto 24 g/l

Caratteristiche:

Dotato di una 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 4-6°C.

