



SANSILVESTRO

ALTA LANGA D.O.C.G. SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Vitigno: 70% pinot nero e 30% chardonnay.

Presatura di spuma in bottiglia con permanenza sulle fecce fini per 30 mesi. Sboccatura e tappatura finale.

Caratteristiche: un vino caratterizzato da una particolare ricchezza di sentori floreali accompagnati da profumi di frutti esotici. Il perlage è delicato e persistente ed è riconoscibile un piacevole retrogusto di pane tostato che lo riscalda e lo rende avvolgente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo ma anche perfetto per accompagnare crostacei e piatti pesce.

Quando le migliori uve di pinot nero e chardonnay coltivate in Alta Langa incontrano il Metodo Classico, nasce il nostro Alta Langa D.O.C.G. Spumante Brut Metodo Classico.

Trenta mesi di affinamento sui lieviti permettono lo svilupparsi di aromi complessi riconducibili a quelli della pasticceria secca che, bilanciati da un'ottima acidità, donano freschezza e vivacità, complice un perlage fine e persistente.

L'Alta Langa è un vino vinificato secondo il metodo "champenoise", collocandosi tra i più grandi spumanti a livello mondiale, perfetto per celebrare occasioni speciali o conferire un tocco di unicità ad un qualsiasi

