



**TOSTI®**  
**1820**

## ALTA LANGA DOCG Riserva Giulio I vendemmia 2012 extra brut

La vendemmia 2012 del Pinot Nero si è svolta nella seconda metà di Agosto dopo una piovosa primavera ottimale per la fioritura. Il periodo di maturazione delle uve è stato caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le notti fresche, alternate a giornate di sole intenso, hanno favorito lo sviluppo degli aromi primari, amplificando le note fruttate del grappolo.

In cantina, i nostri enologi, si sono occupati di favorire lo sviluppo degli altri importanti aromi, quelli secondari, grazie al frequente batonnage del vino. Infine, un lungo riposo sui lieviti di 72 mesi ha amalgamato e affinato tutti gli aromi che il Pinot nero è in grado di esprimere.



**VITIGNO:** 100% Pinot nero

**TERRITORIO:** vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco della zona delimitata dal disciplinare di produzione situati a una altitudine minima di 350 metri s.l.m.

**TERRENO:** in prevalenza calcareo-argilloso.

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** dalla metà alla fine agosto.

**RACCOLTA:** manuale e conferimento in cassetta.

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice dell'uva ancora intera. L'uva è raccolta a mano in cassette.

**PRIMA FERMENTAZIONE:** il mosto viene fatto fermentare alla temperatura di 14°C per circa 30 giorni. Sosta per 5 mesi sulle fecce fini con batonnage per ottenere i finissimi profumi derivati dalla lisi delle cellule dei lieviti.

**SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA:** 72 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti in locali climatizzati a 14°C. Rémuage e successivo dégorgeement nel 2019.

**BOTTIGLIE NUMERATE:** 9765

### TECHNICAL DATA

**ALCOOL:** 12,5% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 3g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 6 bar

### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** soffice, abbondante.

**PERLAGE:** fine, costante e persistente.

**COLORE:** giallo oro tenue con riflessi brillanti.

**PROFUMO:** molto intenso ed elegante, complesso, con sentori floreali che si completano con richiami di frutta matura

**SAPORE:** fine, sapido e fresco, il retrogusto è persistente con note vanigliate che si colgono nel lungo finale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 75