

CALISSANO

ALTA LANGA METODO CLASSICO PAS DOSÉ 2017



Sulle dolci colline delle Langhe, una fascia collinare da sempre vocata alla coltivazione della vite, nasce il Calissano Alta Langa Metodo Classico. Calissano, una cantina da una storia spumantistica quasi bidentaria, nata con l'introduzione del Duca d'Alba Metodo Classico già sul finire dell'800. Calissano Alta langa uno spumante pas dosé che rispetta la tradizione e valorizza le caratteristiche peculiarità del terroir.

LE UVE

Pinot Nero e Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

La fascia collinare più alta delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Circa 350 mt s.l.m. con esposizione sud - ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Marnosi, calcareo-argillosi, con una fertilità moderata.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura guyot.

VENDEMMIA

Manuale per poter effettuare una prima selezione delle uve.

VINIFICAZIONE

L'uva non appena arriva in cantina, viene convogliata all'interno della pressa grazie a dei nastri in gomma, questo per preservarne il più possibile l'integrità. Una pressatura soffice delle uve ci permette di ottenere una resa che si aggira intorno al 50% di mosto fiore. A seguire avviene la prima fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita da un *bi tonnage* di alcuni mesi. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio. Dopo il tiraggio ha inizio una lenta rifermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO

L'affinamento minimo sui lieviti è superiore ai 30 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Presenta un colore giallo molto tenue, con un perlage fine e composto. Al naso risalta l'intensità del miele d'acacia e degli agrumi, con un retrogusto di dorata crosta di pane. Al palato esalta una complessità che richiama al meglio le note olfattive con un finale minerale croccante e mai banale.

GRADAZIONE E RESIDUI ZUCCHERINI

12,5 %, pas dosé.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni dalla sboccatura, in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua armoniosa complessità, richiama eventi importanti accompagnati da entrées a base di pesce crudo o carni bianche. Si sposa molto bene anche con formaggi a base di latte caprino.

