



NUOVA SCHEDA VINI ALTA LANGA

PRODUTTORE: GARESIO

NOME DEL VINO: ALTA LANGA METODO CLASSICO PAS DOSE'

BREVE DESCRIZIONE (STORIA DEL VINO, STORIA DEL NOME):

LE VIGNE SI TROVANO A SERRALUNGA D'ALBA, DI FRONTE ALLA VIGNA DI NEBBIOLO CRU CERRETTA

COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE (UVE UTILIZZATE, PERCENTUALI, DOSAGGIO):

100% PINOT NERO, PAS DOSE'

TECNICA DI PRODUZIONE (RACCONTARE BREVEMENTE GLI ELEMENTI ESSENZIALI CARATTERIZZANTI IL VINO, LA FERMENTAZIONE, LA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA E IL DÉGORGEMENT):

Dopo una pressatura soffice e la fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato per la presa di spuma e lasciato riposare sui lieviti per circa 36 mesi. Terminate le fasi di sboccatura e dosaggio, si otterrà uno spumante pas dosé, senza aggiunta di liqueur d'expédition.

COMMENTO DELL'ENOLOGO (NOTE DI DEGUSTAZIONE):

Colore giallo paglierino. Al naso profumi di frutta a polpa bianca, mandorla, pesca, susina e crosta di pane. In bocca sensazioni sapide e fresche. Perlage fine e persistente.

PRIMO MILLESIMO PRODOTTO: 2017

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - www.altalangadocg.com - info@altalangadocg.com