ALTA LANGA ROSÉ DOCG
L'ISTINTO
Primo metodo classico monovitigno della nostra gamma, prodotto da uve Pinot Nero, l'Alta Langa Rosé si caratterizza per eleganza, armonia e complessità che trovano la loro espressione migliore in un dosaggio zero.
Produzione 25 hl/ha, 100% Pinot Nero, età media delle viti 15 anni.
Vinificazione Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14°C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14°C.
Affinamento In bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.
Colore Rosa tenue con riflessi salmonati , perlage fine e persistente.
Profumo Agrumato con sentori di mela rossa e pompelmo rosa, con finale di crosta di pane.
Gusto Minerale, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.
Alcol 12,5% Vol
Zucchero residuo 3 g/l
Bottiglie prodotte 1900