



NUOVA SCHEDA VINI ALTA LANGA

PRODUTTORE: Cantina Vallebelbo Soc. Coop. Agricola

NOME DEL VINO: Cesare Pavese Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut

BREVE DESCRIZIONE (STORIA DEL VINO, STORIA DEL NOME)

Il vino nasce come omaggio allo scrittore, poeta, traduttore e critico letterario Cesare Pavese, originario di Santo Stefano Belbo. Nonostante abbia trascorso gran parte della sua vita a Torino, lo scrittore ha sempre mantenuto un forte e indissolubile legame con le Langhe. Nei suoi racconti si trovano chiari riferimenti alle sue amate colline, ricche di cultura, di colori, sudore e vigneti ricolmi di pregiate uve, in cui si intrecciano storie contadine, straordinaria testimonianza di interazione tra uomo e ambiente naturale. Metodo Classico Brut ottenuto da uve 100% Pinot Nero, provenienti dai pregiati vigneti dei viticoltori associati della Cantina Vallebelbo.

DOSAGGIO: Brut

COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE (UVE UTILIZZATE, PERCENTUALI, DOSAGGIO)

Pinot Nero 100%

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

La spremitura delle uve, raccolte manualmente in cassette, avviene in modo soffice e solo il cuore del mosto viene utilizzato per la produzione. Il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 15°C. Al vino base vengono poi aggiunti i lieviti selezionati necessari alla seconda fermentazione in bottiglia. Segue la sosta in affinamento per almeno 30 mesi in locali climatizzati a temperatura controllata.

COMMENTO DELL'ENOLOGO (NOTE DI DEGUSTAZIONE)

Vino dal colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Al naso l'aroma è intenso e complesso, esprime un insieme di sentori come la frutta secca tostata e la crosta di pane. Sapore pieno, avvolgente con buona sapidità e struttura.

PRIMO MILLESIMO PRODOTTO: 2013