

# ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## BLANC DE BLANCS



**Uve:** dalle sole uve di Chardonnay, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti da vigneti in nostra gestione coltivati in quota a circa 600 m.s.l.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5200 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 70 quintali.

**Resa uve in vino:** 45%.

**Tecnica di produzione:** dopo la raccolta, eseguiamo una ulteriore cernita in cantina, che va a selezionare solo gli acini migliori alla quale segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13 - 14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 80 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti dona complessità e struttura

Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

**Colore:** oro brillante con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

**Profumo:** fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca, crosta di pane e burro nocciola che conferiscono un naso avvolgente e un bouquet ampio e complesso.

**Sapore:** si presenta elegante con grande equilibrio e ottima persistenza.

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Acidità totale:** 6,2 g/l.

**Zucchero residuo:** 4 g/l.

**Estratto secco:** 19,4 g/l.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



# COLOMBO