

T E N U T A

# IL FALCHETTO



## ALTA LANGA DOCG

### VARIETÀ

100% Chardonnay

### AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne Arenarie

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono raccolti manualmente in cassette da 10 kg quando i livelli di zuccheri ed acidità sono ottimali. La spremitura è soffice ed avviene in atmosfera inerte per evitare l'ossidazione del mosto e preservare i sentori primari dell'uva.

La prima fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata ed il vino rimane in affinamento sulle fecce fini durante l'inverno. In primavera, a seguito dell'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati, si effettua l'imbottigliamento ed il vino inizia una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, la cosiddetta presa di spuma; secondo il metodo di spumantizzazione tradizionale.

Giunta al termine la seconda fermentazione, le bottiglie vengono trasferite nel crutin, una cantina sotterranea scavata nel terreno tufaceo e calcareo tipico delle nostre zone. Qui il vino riposa per 36 mesi ad una temperatura naturale e costante che oscilla tra i 14°C ed i 16°C.

Finito il periodo di affinamento le bottiglie vengono sistemate sulle pupitre. Grazie alla tecnica del remuage i lieviti vengono convogliati verso la bocca della bottiglia e successivamente espulsi durante la sboccatura, alla quale segue la tappatura.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Le bollicine sono fini e persistenti.

Al naso spiccano le note di crosta di pane e lievito, seguono piacevoli sentori floreali ed erbacei. In bocca è croccante ed avvolgente, l'ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità invita il sorso successivo.

Si consiglia il servizio ad una temperatura di 6°C, ottimo per l'aperitivo ed in abbinamento a pesce crudo, crostacei, insalate estive vegetali e di frutta.