



ROBERTO GARBARINO

**ALTA LANGA DOCG - LA SORGENTE
BLANC DE NOIR**

Metodo classico millesimato viene vinificato da una selezione accurata di uve di Pinot Nero provenienti da vigne situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m., esposte ad est. Il terreno è calcareo marnoso, con percentuali di sabbia.

Produzione

50 hl/ha, Pinot Nero età media delle viti 15 anni.

Vinificazione

Selezione manuale delle uve 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

Giallo tenue, perlage fine e persistente.

Profumo

Grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, rosa canina, miele con finale di crosta di pane.

Gusto

La grande coerenza naso/bocca e la struttura complessa, conferiscono una notevole persistenza.

Alcol

12% Vol

