



---

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

## Alta Langa spumante D.O.C.G.

🔥 VINO SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



**Tipologia:** vino spumante metodo classico, ottenuto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia.

**Zona di produzione:** vigneti di Chardonnay nella zona della Fraschetta, piccola zona all'interno del comune di Alice Bel Colle.

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Colore:** giallo paglierino con perlage sottile ricco e persistente.

**Profumo:** fresco e persistente con profumi di frutta secca, lievito e crosta di pane.

**Sapore:** ricco, di buona sapidità e struttura, con una piacevole acidità dovuta all'assenza di dosaggio.

**Dati analitici:** Gradazione: 13,5% vol. Residuo zuccherino 0 g/l  
Acidità: 6.5 g/l

**Metodo di spumantizzazione:** è il metodo tradizionale classico della rifermentazione naturale in bottiglia con una durata della fermentazione di circa 30 giorni e successivo affinamento sui lieviti per 36 mesi.

**Temperatura di servizio:** 6-7°C.

---

Cantina Alice Bel Colle Società Cooperativa

Regione Stazione,9 – 15010, Alice Bel Colle (AL) – Tel +39 0144 74103 - info@cantinaalicebc.it [www.cantinaalicebc.it](http://www.cantinaalicebc.it)