ALTA LANGA DOCG
“SIVÀ” 2020

L’annata 2020 è stata nella norma senza eccessi termici prolungati o lunghe fasi piovose/siccitose. Ne risulta una buona maturazione dell’uva senza dimenticare la freschezza grazie all’esposizione nord-ovest ed al suolo evoluto.

Comune: Sinio
Superficie: 0,5 ha
Anno di impianto: 1997
Esposizione: Ovest
Vitigno: 100% Chardonnay
Gradazione alcolica: 13%
Dosaggio: Brut con 4 g/L, liqueur prodotta con vino originale
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha
Tipo di vendemmia: Manuale
Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree con buona presenza di sabbia e arenarie di Langa che originano un suolo evoluto franco limoso-sabbioso
Vinificazione: Pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a basse temperature (16°C).
Lieviti: selezionati sia per la fermentazione in vasca che per la rifermentazione in bottiglia
Affinamento: Rifermentazione in bottiglia (metodo classico) a 15°C e affinamento sul lievito di fermentazione per 36 mesi.
Produzione: 5000 bottiglie
Formato: 0,75L

ALTA LANGA DOCG
“SIVÀ” 2020

Colore: limpido, giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi dorati. Il perlage è molto fine, abbastanza persistente con bollicine, abbastanza numerose.
Olfatto: intenso e ampio, fine, erbaceo, fruttato di mela e ananas che sconfina nell'albicocca, e floreale di fiori di sambuco, delicata crosta di pane intrecciata ad un leggero sentore di cera d'api.
Gusto: abboccato, poco caldo l'ingresso ma molto morbido. In bocca prevale subito la crosta di pane, ma poi il fruttato di mela e la sensazione calda dell'ananas, lo speziato di resina e cera d'api. Il minerale è molto presente. La delicata mandorla accompagna la sensazione fino alla fine della persistenza al palato. Vibrante la freschezza all'ingresso che poi si amalgama alle calde sensazioni citate poc'anzi fino a perdersi rendendo questo metodo classico morbido e avvolgente piuttosto che dritto e netto, ma mai piatto.
Abbastanza sapido, di corpo, abbastanza equilibrato ed intenso. Piuttosto fine, pronto da consumare ed armonico.
Abbinamenti gastronomici: Può essere servito sia come aperitivo che per accompagnare i brindisi delle grandi occasioni. Servire a 8-10" C.

SIVÀ
METODO CLASSICO
ALTA LANGA