



Alta Langa

DOCG Brut Millesimato

Metodo Classico

12% alc. vol
Dosage 6 g/L



Pinot Nero • Chardonnay

Il Pinot nero è volutamente non affinato in legno per evidenziare la sua capacità di tradurre la mineralità dei suoli; la presenza dello Chardonnay è il completamento dell'interpretazione che la nostra casa spumantiera desidera offrire al territorio.



I vigneti sono situati sulla dorsale collinare che va da Strevi a Castino, un insieme di svariate espressioni di territorio posti ad un'altitudine fino a 450 m slm



I terreni che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un'amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea. I vigneti posti nell'areale di Sessame trovano giovamento della continua ventilazione del "Marino", vento che spirava dalla costa ligure e che dona ai frutti una complessità distintiva. Sistema d'allevamento: Guyot • Densità di impianto: 4000-5000 ceppi per ettaro • Produzione media: 80 q.li di uva per ettaro • Età media delle viti: 25 anni.



Vendemmia a fine agosto, inizio settembre esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta • Raffreddamento del grappolo • Pressatura grappolo intero al 45/50% del peso iniziale • Decantazione statica a freddo • Inoculo di lieviti selezionati • Maturazione delle Cuvée per sette mesi in acciaio sul proprio lievito • Non si svolge la fermentazione malolattica • Tirage a cavallo tra Aprile e Maggio in concomitanza con la fioritura e la maturazione di alberi da frutto.



Maturazione sui lieviti minimo 30/36 mesi • Sboccatura à la glace dopo un minimo di 30/36 mesi • Maturazione in bottiglia per un minimo di 6 mesi.



Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Al naso ha un avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia; man mano che il vino si acclimata al bicchiere emerge il carattere della Cuvée che esprime la frutta gialla matura ed al contempo sfumature di ribes. L'azione dell'aria nel bicchiere continua svelando un floreale che ricorda il glicine. Presenti anche note lievemente tostate di nocciola. Al palato risulta croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezze appena accennate.



Da sperimentare senza pregiudizi, si consiglia di andare controcorrente abbinandolo ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso. Anche tartufo bianco e formaggi stagionati si accompagnano perfettamente a questo vino.



“ Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne attualmente in commercio! “

- Tom Stevenson



0,75 L • 1,5 L • 3 L • 6 L (su richiesta)

