



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ALTA LANGA RISERVA

Alta Langa Riserva DOCG

L'Alta Langa Riserva è uno spumante piemontese d'eccellenza, prodotto con uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate ad altitudini elevate. Per potersi fregiare del titolo "Riserva", questo spumante deve affrontare un lunghissimo affinamento sui lieviti, che dura almeno 36 mesi. Il risultato è un calice straordinariamente complesso, caratterizzato da una bollicina fine, note intense di crosta di pane e frutta secca

VITIGNO: 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay

DOSAGGIO: Extra Brut

GRADAZIONE: 12,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Marno-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio / metà agosto

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo delle uve in cella frigo a zero gradi per 4-5 giorni. Macerazione a freddo nella pressa per circa un'ora. Pressatura a grappolo intero decisa ed energica per estrarre più colore. Selezione artificiale dei lieviti. Fermentazione ed affinamento in barriques di rovere francese, utilizzando per 1/3 legno nuovo, 1/3 legno di secondo passaggio, 1/3 legno di terzo passaggio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo classico per 60 mesi

COLORE: Giallo tendente al biondo cipolla

PERLAGE: Molto fine che lascia una sensazione tattile in bocca piacevole e cremosa

PROFUMO: Note di nocciola tostata, mela cotogna, frutta gialla a cui si uniscono note vanigliate e minerali

GUSTO: Buona acidità e grande personalità che si esprime attraverso pienezza, struttura e persistenza

ABBINAMENTI: Carpacci di carne e di pesce, crostacei e piatti a base di pesce, antipasti, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com