



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ALTA LANGA ROSÉ

Alta Langa Rosé DOCG

L'Alta Langa DOCG Rosato è uno spumante di eccellenza piemontese, nato principalmente da uve Pinot Nero coltivate ad altitudini elevate nelle province di Asti, Cuneo ed Alessandria. Prodotto con Metodo Classico e affinato per almeno 30 mesi sui lieviti, conquista per il suo colore rosa tenue, i sentori di frutti rossi e crosta di pane, e un sorso fresco, sapido e di straordinaria eleganza

VITIGNO: 100% Pinot Nero

DOSAGGIO: Extra Brut

GRADAZIONE: 12,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Marno-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio / metà agosto

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve in cella frigo a zero gradi per 4-5 giorni seguita dalla macerazione a freddo nella pressa per circa 4 ore. Pressatura soffice a grappolo intero. Selezione artificiale dei lieviti. La prima fermentazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo classico per minimo 42 mesi

COLORE: Petalo di rosa tenue

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Pieno, nota di crosta di pane evidente ma con prevalenza di sentori di frutti rossi, leggero agrume

GUSTO: Strutturato, buona acidità ma al tempo stesso pieno, morbido con finale lungo e sapido

ABBINAMENTI: Carpacci di carne e di pesce, frittura leggera, 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