



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ALTA LANGA

Alta Langa DOCG

L'Alta Langa DOCG rappresenta la massima espressione del metodo classico piemontese, nato tra le colline calcaree delle province di Cuneo, Asti e Alessandria. Prodotto esclusivamente da uve Pinot Nero e Chardonnay e con un affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi, si distingue per la sua struttura complessa, la spiccata mineralità e un perlage raffinato e persistente.

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 delle uve in cella frigo a zero gradi per 4-5 giorni seguita dalla macerazione a freddo nella pressa per circa un'ora. Pressatura soffice a grappolo intero. Selezione artificiale dei lieviti. La prima fermentazione e l'affinamento avvengono per il 25% in barrique, e per il restante 75% in vasche di acciaio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo classico per minimo 42 mesi

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Elegante, complesso, con sentori di lievito e crosta di pane a cui si aggiungono note floreali

GUSTO: Sapido, intenso, ricco con una spiccata acidità

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, si accompagna con crostacei e piatti a base di pesce, antipasti e primi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

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