

DOGLIOTTI 1870

METODO CLASSICO

Alta Langa

Denominazione: Alta Langa Docg

Millesimato: Sì

Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Gradazione alcolica: 12% Vol

Dosaggio: Extra Brut

Fermentazione: Dopo la prima fermentazione in acciaio, il tiraggio viene effettuato in primavera con aggiunta di lieviti selezionati e zucchero. La sosta sugli lieviti ha una durata complessiva di 48 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Perlage: Fine e persistente

Profumo: Complesso, sentori che spaziano dalla crosta di pane al lievito, con alcune note floreali

Sapore: Sapido, Intenso, ricco con una buona acidità

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

Temperatura di servizio ideale: 8 – 10° C

Bicchieri consigliati: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Fino a 10 anni

Formati disponibili: 0,75 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti