

Azienda Agricola Grimaldi Sergio

Ca' du Sindic



Alta Langa DOCG Millesimato 2015

Vitigno: 100% Pinot Nero

Comune: Santo Stefano Belbo (CN)

Età media dei vigneti: 25 anni

Esposizione e altitudine: nord - ovest - 490 m slm

Vendemmia: rigorosamente a mano in cassette verso la metà o la fine di agosto

Vinificazione: le uve immerse nella pressa intere per evitare lacerazioni, subiscono una pressatura soffice. Successivamente il mosto fiore subisce una prima fermentazione a bassa temperatura.

Presatura di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia, al vino base vengono aggiunti lieviti selezionati che operano la seconda fermentazione, di circa 60 giorni, e viene imbottigliato con un tappo a corona.

Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti, successivamente si opera la sboccatura e la colmatura delle bottiglie con vino base senza aggiunta di "liqueur".
La commercializzazione avviene dopo 3 mesi.

Caratteristiche: alla vista si presenta di colore giallo dorato, il perlage è elegante, persistente e molto fine. Lievi note floreali, miele, lievito e crosta di pane all'olfatto. Alla degustazione gustativa colpiscono le leggere ma intense note sapide, la cremosità delle bollicine e un'equilibrata acidità, tutte caratteristiche che rendono questo vino piacevolmente armonico e morbido.

Decisamente ideale per quasi ogni tipo di abbinamento, il nostro Alta Langa esprime la raffinatezza nell'aperitivo e l'eccellenza in tutti i piatti a base di pesce, dal crudo alle pietanze più sofisticate.

Conservare orizzontalmente.
Temperatura di servizio 7° - 9° C

