



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG 2018

2018

Il Metodo Classico in Italia è nato qui



Svinando

Sono in pochi a saperlo. Ma il metodo classico in Italia è nato proprio da queste parti, sulle colline delle Langhe, centinaia di chilometri dalla famosa Franciacorta e dal Trentino, oggi considerate le regioni più vocate d'Italia per la produzione di bollicine di qualità. Qui le bolle si chiamano Alta Langa Docg e prevedono un rigido disciplinare di produzione e lunghi affinamenti sui lieviti. Come questo prodotto della piccola Roccasanta. 100% Pinot Nero, affinato in bottiglia per oltre 30 mesi, nel silenzio e nell'oscurità della cantina aziendale. Ne deriva un vino di grande piacevolezza. Un perfetto compagno di pranzi e cene tra amici. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso aromi fini e tipici della fermentazione in bottiglia, come la crosta di pane, il lievito ma anche la frutta secca. Il tutto ben integrato con un finale piacevolmente floreale. In bocca è pieno, ricco e sapido, con un perlage fine e persistente, tipico per un vino nobile di Langa.

Siamo nel cuore delle Langhe, una delle aree più amate dagli appassionati di vino di tutto il mondo. E più precisamente siamo a Perletto, paesino che si trova sulla destra del Fiume Bormida, a nord di Cortemilia. Giusto una trentina di chilometri da Alba, Acqui Terme e Cairo Montenotte. Qui ha sede l'azienda agricola Roccasanta. Azienda familiare, ovviamente, che produce vino dal 2006, pur essendo proprietaria delle vigne fin dal 1995. Hanno preferito aspettare di essere pronti per davvero e quindi, prima di dedicarsi alla produzione, hanno investito oltre 10 anni per rinnovare gli impianti e variare i vitigni coltivati. Oggi, però, la piccola azienda è un vero gioiello, capace di produrre, vendemmia dopo vendemmia, ottimi vini profondamente legati al loro territorio di origine. Merito dei suoli, delle corrette esposizioni e soprattutto del profondo rispetto per la materia prima dimostrato dalla famiglia in ogni lavorazione.

La Vigna

Terreno	Terreno di medio impasto tendente al calcareo
Esposizione	est, 320m s.l.m
Allevamento	Guyot ad archetto
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot nero

Gradazione 13%

Temp. Servizio 8°C

Quando Berlo Entro 5 anni da oggi

Abbinamento Tutto pasto

Vinificazione Metodo classico brut con fermentazione in bottiglia e riposo sui lieviti per un periodo non inferiore a 30 mesi. Dopo questo tempo avviene la degorgiatura al termine della quale le bottiglie, dopo circa 3 mesi di riposo, sono pronte per il consumo.

Sensazioni COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati dovuti alla lunga permanenza sui lieviti. OLFATTO: Si apprezzano aromi fini e tipici della fermentazione in bottiglia, quali crosta di pane, lievito, frutta secca con leggere note floreali. GUSTO: Pieno, ricco, sapido, con perlage molto fine e durevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821