



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs 2022

2022

Grande equilibrio e ottima persistenza



Svinando

Alta Langa DOCG, questo Metodo Classico Blanc de blancs proposto da Colombo è vino caratterizzato dal grande equilibrio e dall'ottima persistenza è prodotto dalle sole uve di Chardonnay provenienti dai vigneti coltivati in alta collina. Selezionate già in vigna, le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e subiscono una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto a una chiarifica statica e successivamente avviene la fermentazione alcolica in serbatoi inox. La presa di spuma, invece, avviene secondo il Metodo Classico. Dopo i primi 80 giorni, nelle fresche cantine Colombo, il vino rimane in contatto con i lieviti per un periodo minimo di 30 mesi, acquisendo complessità e struttura. Nel calice si presenta di un bel colore oro brillante con riflessi verdi. Il perlage è sottile e persistente, e convoglia al naso profumi fini e complessi. Sentori floreali e di frutta a polpa bianca. Poi crosta di pane e burro nocciola che conferiscono un naso avvolgente e un bouquet ampio e complesso. In bocca, infine, il vino si rivela elegante, con grande equilibrio e un'ottima persistenza.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-Marnoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	dopo la raccolta manuale, eseguiamo una ulteriore cernita in cantina, che va a selezionare solo gli acini migliori alla quale segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14°C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 80 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: oro brillante con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente. Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca, crosta di pane e burro nocciola che conferiscono un naso avvolgente e un bouquet ampio e complesso. Sapore: si presenta elegante con grande equilibrio e ottima persistenza

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821