ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Rosé Brut 2022 2022

Intenso, deciso, profondo e di grande eleganza



100% Pinot Nero. Uve selezionate in vigna e raccolte a mano in piccole cassette. Grappoli provenienti esclusivamente dai vigneti aziendali di Colombo, a Bubbio, in provincia di Asti. Ci troviamo in alta collina, oltre i 250 metri sul livello del mare, dove le condizioni sono ideali per la coltivazione del nobile vitigno borgognone. Alta Langa DOCG Rosé Brut, nasce da una accurata lavorazione in cantina che ha inizio con una pressatura molto soffice. Il mosto ottenuto viene quindi sottoposto a chiarifica statica e successivamente a fermentazione alcolica, a temperatura controllata in serbatoi inox. Il vino base viene quindi imbottigliato per la successiva presa di spuma in bottiglia, secondo il Metodo Classico. La permanenza sui lieviti si protrae per un periodo minimo di 30 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosa antico, con perlage setoso e armonico. Intenso, deciso, profondo e di grande eleganza, questo Metodo Classico sprigiona sentori minerali e avvolge con le note tipiche del Pinot Nero, come lamponi, ribes rosso, fiori rossi primaverili. In bocca è ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura. Mostra inoltre un'interessante sapidità e una spiccata mineralità, oltre a una grande persistenza. Il dosaggio è morbido e non aggressivo.

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 rosé
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto viene sottoposto a una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (12-13 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: rosa buccia di cipolla, perlage fine e molto persistente. Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, note di frutta a polpa bianca, fiori primaverili. Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821