ACQUISTATO IL .....

Alta Langa "Oltrequota Cinquecento" Brut DOCG 2022



Un grande spumante per un'occasione speciale

Davanti a una bottiglia di Alta Langa DOCG, gli appassionati di bollicine prestano sempre molta attenzione. Lo sanno, infatti, che non si tratta certamente di una produzione qualunque. Alta Langa vuole dire piccoli numeri ma grande qualità. Non fa eccezione questo Brut proposto da Vite Colte. Pinot Nero all'80%, Chardonnay per la restante parte. La vendemmia è manuale e le uve vengono conferite in cantina in cassette per preservarne l'integrità. Segue una pressatura soffice e una vinificazione attenta. L'assemblaggio di Pinot e Chardonnay avviene solo nella primavera successiva alla vendemmia, quando ha anche inizio la fase più delicata, ossia quella della presa di spuma in bottiglia. L'affinamento sui lieviti si protare per minimo 30 mesi. Segue la sboccatura, o dégorgement, come dicono i francesi, e il modesto dosaggio. Il risultato è una bollicina di grande eleganza. Un calice perfetto come aperitivo ma che può tranquillamente accompagnare anche una cena a base di pesce. Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso aromi di crosta di pane, lievito e frutta secca. In bocca è ricco, dotato di una bella acidità e lascia al palato una prolungata sensazione di cremosità.

La Vigna

Terreno	Calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi.
Esposizione	Sud-Ovest tra i 500 ed i 600 metri s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Gradazione	12.50%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi

Abbinamento Vinificazione

"Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura soffice viene utilizzato il mosto fiore con resa al 50%. Si procede con la fermentazione a temperatura controllata ed il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio tra Pinot nero e Chardonnay ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta, al successivo dégorgement e al dosaggio. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Brut elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo."

Sensazioni

"Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo: gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali. Sapore: pieno e ricco con una buona acidita` ed una sensazione di cremosita`, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica."

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821