ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG 2019 2019

Una elegante bollicina piemontese



Da un grande territorio ci aspettiamo sempre ottimi vini. E quando il territorio in questione è la Langa, o meglio l'Alta Langa, le aspettative sono ancora più alte. E' qui, infatti, ai piedi delle Alpi, che più di un secolo fa sono nati i primi metodo classico italiani, su modello, sia chiaro, di quelli ben più storici delle campagne di Reims. E ancora oggi, a discapito di numeri piccoli e produzioni limitate, sulle colline di Langa si producono tra i più eleganti spumanti d'Italia. Quello proposto qui da Terrabianca è un Altalanga DOCG, elaborato a partire dal 50% di uve Chardonnay e 50% di Pinot Nero. Vini base prodotti da pressatura soft e maturazione di circa 6 mesi con batonnage e, una parte, di affinamento in legno. Poi, dopo la presa di spuma, si attendono ancora 36 mesi perché termini la delicata fase di maturazione in bottiglia. Segue un lento remuage manuale e, al momento della sboccatura, il vino non viene dosato per esaltarne il naturale invecchiamento. Se il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, al naso rivela una nota erbacea e agrumata, con il tipico sentore di crosta di pane dovuto all'affinamento. In bocca è fresco e netto, ben sostenuto da una bollicina persistente ma delicata.

Siamo a Mango, nelle langhe albesi, zona di produzione dei grandi vini Asti, Moscato d'Asti, Barolo, Barbaresco e Alta Langa. Ben cinque delle 16 grandi DOCG piemontesi. In località Terrabianca si trova l'azienda vinicola della famiglia Alpiste. In campagna vengono rispettati i metodi di coltivazione tradizionale, con una gestione sostenibile della vigna e una cura particolare dei vecchi vigneti. Si ricorre a trattamenti solo nei momenti di estrema necessità, e sempre usando prodotti a basso impatto. In cantina, i fratelli Giorgio e Luigi, aiutati dai giovani Federico e Andrea, producono, oltre al Moscato d'Asti, anche il Passito di Moscato, il Dolcetto d'Alba, il Langhe Sauvignon e il Langhe Favorita. Una produzione molto focalizzata su qualità e tipicità.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Nord 550m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000 piante per ettare

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	50 % chardonnay 50% pinot nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	cruditè di mare
Vinificazione	pressatura soffice e fermentazione successiva a 15°C, maturazione del vino per 6 mesi con batonnage e una parte di affinamento in legno. Presa di spuma nella primavera successiva e maturazione per 36 mesi in bottiglia. Remuage manueale per 28 giorni. Il vino al momento della sboccatura non è dosato per rispettare l'invecchiamento che ha avuto.
Sensazioni	Erbaceo, agrumato e con il tipico sentore di crosta di pane dovuto all'affinamento. In bocca fresco, netto e con note agrumate. bollicina persistente ma delicata.

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