



ACQUISTATO IL

"Le Jeune" Brut

2020

Lo Charmat che viene dalla Langa



Svinando[®]

In terra di metodo classico, talvolta, le aziende decidono di produrre anche una bollicina più semplice e immediata. Uno Charmat, come quello proposto qui da Terrabianca, che nasce da uve Chardonnay in purezza. Elaborazione in autoclave non veloce ma protratta per un periodo di circa sei mesi durante i quali il vino viene sottoposto a regolari batonnage per aggiungere ricchezza al prodotto finale. Le Jeune Brut rappresenta quindi un giusto compromesso tra immediatezza e complessità. Una bollicina gradevole che può fare da accompagnamento a un aperitivo tra amici o a piatti delicati come una tartare di tonno o di salmone. Il suo carattere agrumato, che ricorda la scorza di limone o di lime, e quella sensazione di frutta a polpa gialla e bianca, fanno di questa bollicina piemontese un vino piacevole e versatile.

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
Esposizione	nord 530m. s.l.m.
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % chardonnay
Gradazione	12,00% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	1 anno da oggi
Abbinamento	tartare di salmone
Vinificazione	Pressatura soffice, successiva fermentazione a 15 °C, maturazione del vino per 3 mesi in acciaio. Presa di spuma in vasca (autoclave) con successivo affinamento per 6 mesi con batonnage settimanale.
Sensazioni	Agrumato, scorza di limone/lime, fruttato e fresco, in bocca sensazione agrumata e bollicina cremosa, infine una bella acidità che dà carattere al vino

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