ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Blanc de Noir 2021 2021

Elegante Blanc de Noir maturato 36 mesi



La Vigna

Terreno	Collina esposta ad est, caratterizzata da terreni costituiti da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	l'uva raccolta in piccole cassette da 20 kg circa viene immediatamente conferita in cantina e versata direttamente nei torchi per una spremitura soffice e delicata fino ad ottenere circa il 50% di resa in mosto fiore che viene convogliato in serbatoi termocondizionati, qui sosta per 24 ore durante le quali per decantazione le parti più grossolane si depositano sul fondo del serbatoio e vengono separate dalla parte limpida tramite travaso. A questo punto il mosto inizia la fa fermentazione in serbatoi di acciaio che dura circa 20 giorni a temperature comprese tra i 18 e i 20° e qui sosta in affinamento sulle proprie fecce fino alla primavera successiva. AFFINAMENTONel mese di Maggio il vino è pronto per una seconda fermentazione , quella in bottiglia , seguita da un processo di maturazione sui lieviti che dura ben 36 mesi in ambiente fresco e buio nel rispetto delle tradizioni produttive dello Spumante Metodo Classico

Sensazioni

Versato nel calice si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e un perlage fine e persistente che contribuisce ad esaltare gli aromi di frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. Al palato si percepisce immediatamente la struttura tipica del pinot nero esaltata dalla piacevole cremosità della spuma. Lunga persistenza freschezza e ottima sapidità sono le sensazioni che rimangono in bocca e nella memoria al termine dell’assaggio di un Alta Langa Mirafiore

Alta Langa DOCG è sinonimo di bollicina metodo classico di qualità superiore. Perché il rigido disciplinare di produzione della DOCG impone standard molto elevati, anche per gli spumanti più semplici. In questo caso Mirafiore propone una versione Blanc de Noir, ossia uno spumante bianco prodotto solo con uve a bacca rossa. Nello specifico si tratta di un 100% Pinot Noir, proveniente dalla zona di Serralunga d'Alba, e maturato per ben 36 mesi in un ambiente fresco e buio, nel rispetto delle tradizioni produttive. Versato nel calice, lo spumante si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e un perlage fine e persistente che contribuisce ad esaltare gli aromi di frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. In bocca si percepisce immediatamente la struttura tipica del Pinot Noir, esaltata dalla piacevole cremosità della spuma. Lunga persistenza, freschezza e ottima sapidità sono le sensazioni che rimangono in bocca e nella memoria al termine dell'assaggio. Ottimo spumante a tutto pasto, questo Alta Langa DOCG va accostato a piatti delicati ma intensi. Ottimo con i fritti di pesce, la sua naturale freschezza contribuisce a pulire la bocca tra un boccone e l'altro. Una vera delizia.

Mirafiore è una casa vinicola storica d'Italia. Fondata nella seconda metà del 1800 da Emanuele Alberto Guerrieri, conte di Mirafiore, figlio del primo Re d'Italia. I suoi tenimenti si trovano in un ambiente unico nel suo genere, dove le vigne crescono lentamente, affondando le proprie radici in profondità alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Ne derivano uve molto concentrate in aromi e sapori che viticoltori esperti sanno gestire per esprimersi al meglio. Oggi l'azienda può contare su 25 ettari di proprietà nei comuni di Serralunga d'Alba, nella sottozona Fontanafredda, e a Barolo. Vigneti di media collina e alta collina, con un'altitudine compresa tra i 300 e i 480 metri sul livello del mare. Dal 2018 Casa E. di Mirafiore è diventata un'Azienda Agricola Biologica, dimostrando così di possedere non solo una storia più che centenaria ma anche una visione aperta verso il futuro.

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