



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Pas Dosè "Psea" 2020

2020

Nobile bollicina piemontese



Svinando

La Vigna

Terreno medio impasto, composto da limo, argilla, sabbia, con marne calcaree biancastre

Esposizione Sud Est

Allevamento guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Piemonte

Uve 70%pinot nero, 30%chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, salumi e formaggi, pesce e carne bianca

Vinificazione Le uve raccolte vengono raffreddate in cella a circa 12°C prima di essere pressate sofficemente. Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene lasciato fermentare in vasche di acciaio a 16°C. Al termine della fermentazione il vino viene travasato in parte in barrique, in parte in botte, dove rimane per circa 9 mesi a contatto con fecce fini, con ripetuti battonages. Successivamente viene travasato nelle vasche di acciaio e preparato per la fase di tiraggio (imbottigliamento per la presa di spuma). Segue una sosta sui lieviti per 36 mesi a 14/15°C

Sensazioni un colore giallo paglierino brillante. Al naso è floreale e fragrante, con sentori di crosta di pane, biscotti di pasticceria, croissant, nocciola tostata. Al palato è avvolgente ed elegante, con un'acidità fresca e minerale che dona finezza al palato. Il perlage è fine ed avvolgente

Quello proposto qui è un elegante Metodo Classico Pas Dosè. Alta Langa DOCG, si chiama Psea ed è proposto da Pecchenino. Nasce da vigne coltivate nel territorio del comune di Bossolasco, nella zona collinare a destra del fiume Tanaro. I terreni sono marnosi. Il clima è fresco, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Condizioni queste che permettono all'azienda piemontese di garantire un'ottima maturazione delle uve, 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay, ideali per la produzione di bollicine di qualità. Le uve vengono raffreddate in cella a circa 12°C prima di essere pressate sofficemente. Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene lasciato fermentare in vasche di acciaio e, al termine di questa fase, il vino viene travasato in parte in barrique, in parte in botte, dove rimane per circa 9 mesi a contatto con fecce fini, con ripetuti bâtonnage. Successivamente viene travasato nelle vasche di acciaio e preparato per la fase di tiraggio. Segue una sosta sui lieviti per non meno di 36 mesi. Colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e avvolgente. Al naso è floreale e fragrante, con sentori di crosta di pane, biscotti, pasticceria, croissant e nocciola tostata. In bocca è avvolgente ed elegante, con un'acidità fresca e minerale che dona finezza al palato. Spumante piacevolmente gastronomico, questo Psea si accompagna bene con aperitivi, salumi e formaggi, ma anche preparazioni a base di pesce e carne bianca.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, c'è l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

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