ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Extra Brut Blanc de Blancs 2021 2021



Eleganza piemontese

Questo Alta Langa DOCG Blanc de Blanc Extra Brut di Cascina Fonda nasce da Chardonnay in purezza e racconta la rinascita spumantistica dell'Alta Langa attraverso uno stile rigoroso ed elegante. La lunga permanenza sui lieviti, per almeno 36 mesi, costruisce una bolla fine, cremosa e di grande profondità. Al naso si apre su note di crosta di pane, lievito e frutta secca, con sfumature floreali e fruttate. Il sorso è pieno, sapido e armonico, sostenuto da una freschezza precisa e da una spuma setosa. Il finale è lungo, intenso e aromatico, perfettamente coerente con lo stile Extra Brut. Un Metodo Classico di carattere, pensato per chi cerca complessità, equilibrio e identità territoriale nelle bollicine piemontesi.

Cascina Fonda è una storica cantina di Langa, tra Neive e Mango, a conduzione familiare dal 1963. Interpreta i grandi vitigni piemontesi con uno stile fedele alla tradizione e una visione moderna di cantina. Dai rossi identitari delle Langhe alle bollicine Alta Langa DOCG, ogni vino nasce da un forte legame con il territorio. La produzione unisce rigore tecnico, cura artigianale e valorizzazione delle denominazioni locali. Una firma solida e riconoscibile per chi cerca l'autenticità della Langa nel calice.

La Vigna

Terreno	terreni marnosi
Esposizione	nord-est
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Piemonte
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 90 giorni. Al termine si effettua l'aggiunta della liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia e permanenza del vino a contatto dei lieviti per almeno 36 mesi. Al termine sboccatura e successivo affinamento di alcuni mesi.

Sensazioni Colore giallo brillante con riflessi dorati, spuma intensa con perlage fine e persistente. Profumo netto, ampio con note di crosta di pane, di lievito, frutta secca e con alcune note floreali e fruttate. Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità legata alla spuma fine, chiude con un finale persistente, intenso,aromatico e gradevole

© 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