



ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Extra Brut 2021

2021

## Una cuvée di carattere



*Svinando*

Questo Alta Langa DOCG Metodo Classico Extra Brut di Cascina Fonda nasce dall'unione di Chardonnay e Pinot Nero, interpretati nello stile più autentico delle alte colline piemontesi. La lunga sosta sui lieviti, per almeno 36 mesi, costruisce una spuma fine, persistente e di grande cremosità. Al naso si esprime con note eleganti di crosta di pane, lievito, frutta secca e delicate sfumature floreali. Il sorso è pieno, ricco e sapido, sostenuto da una fresca acidità e da una struttura armonica. Il finale è lungo, aromatico e perfettamente equilibrato.

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, pinot nero

**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 paglierino 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. Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità legata alla spuma fine, chiude con un finale persistente, aromatico e gradevole

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