



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Pas Dosè

2022

Bollicina di grande precisione



Svinando

Il Piemonte è terra di grandi rossi da invecchiamento? Certamente. Ma anche di bollicine di grande classe. Uniche al mondo, si potrebbe dire. Uniche come le colline da cui provengono e che il mondo intero ci invidia. Ma procediamo con ordine. L'Alta Langa è un territorio che non scende a compromessi, situato in una fascia collinare che spazia tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, con altitudini che superano spesso i 250 metri. Qui il clima è più fresco e ventilato rispetto alle zone del Barolo, ideale per mantenere nelle uve l'acidità vibrante che serve alla produzione di un grande spumante. Non a caso questa è stata la prima zona in Italia a produrre bollicine con il Metodo Classico a metà dell'Ottocento, un primato che oggi viene tutelato da un disciplinare tra i più severi al mondo. Per potersi fregiare della DOCG, infatti, il vino deve riposare sui lieviti per un periodo lunghissimo, diventando un vero simbolo di pazienza contadina. Il Pas Dosè di Montalbera è un tributo a Chardonnay e Pinot Nero. Scegliere di non aggiungere lo sciroppo di dosaggio (il cosiddetto "liqueur d'expédition") alla fine del processo, infatti, significa mettere il vino a nudo. Non ci sono zuccheri a mascherare eventuali spigoli, ma solo la voce autentica dell'uva e del terreno. È una sfida tecnica che solo chi ha uve di qualità eccelsa può permettersi di vincere, portando nel calice un profilo dritto, verticale e senza fronzoli. In questo caso la maturazione in bottiglia in contatto con i lieviti dura almeno 30 mesi. Questo affinamento prolungato permette ai lieviti di arricchire la struttura del vino, regalandogli quella complessità aromatica che lo distingue da qualunque altra bollicina più "giovane" o sbrigativa. Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage finissimo e molto persistente che crea una corona di schiuma delicata, al naso è dominato da crosta di pane appena sfornato e lievito, che lasciano poi spazio a note di frutta secca e un leggero tocco floreale. In bocca è una lama di freschezza. La sapidità è protagonista, accompagnata da una struttura importante che riempie il sorso senza risultare pesante. Il finale è asciutto, pulito e decisamente persistente.

Montalbera è una bella azienda piemontese strettamente legata alla famiglia del suo fondatore, Enrico Riccardo Morando. Da ormai tre generazioni rappresenta con successo il suo territorio nel mondo, producendo vini piemontesi, nel carattere e nello stile. L'azienda conta oggi su un complessivo di circa 110 ettari, distribuiti tra Monferrato e Langa. Tra i suoi vini più rappresentativi non mancano i grandi classici della viticoltura regionale, a partire dal Barolo, ma anche delle chicche enologiche particolarmente interessanti legate alla valorizzazione di un vitigno autoctono come il Ruché. Questa uva, che molti esperti considerano un parente stretto del Pinot Nero, viene lavorata dalla cantina Montalbera e proposta in diverse varianti, alcune addirittura certificate vegane. Tradizione e innovazione convivono perfettamente da queste parti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Piemonte

Uve chardonnay, pinot nero

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve chardonnay e pinot noir, secondo i rigidi dettami del disciplinare di produzione dell'Alta Langa. Affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato utilizzando per la colmatatura soltanto il vino della stessa cuvee.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino. Profumo: Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di frutta candita e pan briosche. Gusto: Al palato si presenta fresco, cremoso, intenso ed elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

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