ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Rosé 2021



Il fascino rosé prende quota

Freschezza, eleganza e personalità si fondono nell'Alta Langa DOCG Brut Rosé di Agricola Brandini, un Metodo Classico che interpreta con raffinatezza il carattere delle bollicine piemontesi. Nato da un assemblaggio di 85% Pinot Nero e 15% Chardonnay, prende vita nei vigneti d'altura di San Giorgio Scarampi e Benevello, dove le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo di profumi intensi e una naturale freschezza. La breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce dona al vino il suo colore caratteristico, mentre il lungo affinamento di circa 42 mesi sui lieviti ne arricchisce la complessità e la finezza espressiva. Nel calice si distingue per un delicato colore rosa buccia di cipolla, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso regala un bouquet elegante e fragrante, con delicati sentori di piccoli frutti rossi e fiori di campo. Il sorso è fresco, dinamico e armonioso, sostenuto da una piacevole acidità e da una struttura raffinata che accompagna verso un finale lungo e persistente. Un Rosé di grande classe, capace di conquistare con la sua eleganza e di rendere speciale ogni brindisi.

Agricola Brandini è una realtà vitivinicola di La Morra che interpreta la tradizione delle Langhe con uno sguardo contemporaneo, coniugando qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Guidata dalle sorelle Giovanna e Serena Bagnasco, la cantina ha fatto dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio i pilastri della propria filosofia produttiva. Il Barolo rappresenta una delle massime espressioni aziendali, con vini capaci di raccontare le peculiarità dei singoli vigneti attraverso eleganza, struttura e complessità. Accanto ai grandi rossi piemontesi, Brandini si distingue anche nella produzione di Alta Langa DOCG, raffinati spumanti Metodo Classico, espressione di freschezza, finezza e vocazione all'eccellenza. Una produzione che unisce autenticità, ricerca e sensibilità enologica, dando vita a vini dalla forte identità territoriale.

La Vigna

Terreno	Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Piemonte
Uve	85% Pinot nero, 15% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Crudi di pesce, crostacei
Vinificazione	Inserimento diretto delle uve in pressa a temperatura controllata. Pressatura soffice della durata di circa quattro ore con gestione separata del fiore dai torchiati. Dopo la pressatura avviene la decantazione statica e poi inizia la fermentazione a temperatura di 16/17°C in vasche d'acciaio termo condizionate. Al termine della fermentazione alcolica raffreddamento della vasca per evitare la fermentazione malolattica e poi travasi periodici per la separazione del deposito. Ad inizio della successiva primavera il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma e qui vi rimane ad affinarsi sui propri lieviti per 42mesi circa.
Sensazioni	Colore rosato fine ed elegante ricorda la buccia di cipolla. Sapore lungo e persistente, rinfresca grazie alla spiccata acidità. Sentori di frutticini rossi e fiori selvatici di campo. Perlage fine e persistente

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