ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG



Freschezza e complessità aromatica

Aresca propone questo interessante Alta Langa DOCG, spumante metodo classico elaborato a partire da un assemblaggio di uve Chardonnay in netta maggioranza, con un 30% di Pinot Nero. Un taglio classico che caratterizza le migliori bollicine al mondo. I vigneti da cui provengono le uve sono tutti collinari e godono di una perfetta esposizione che garantisce ai grappoli di giungere a perfetta maturazione, conservando freschezza e complessità aromatica. La produzione ha inizio con la creazione dei vini base, ottenuti dalla pressatura soffice delle uve, accuratamente selezionate già in campo. La prima fermentazione avviene, come è di prassi in questi casi, in vasche di acciaio termocontrollate. La fase più delicata, però, è la successiva. Dopo l'imbottigliamento, infatti, il vino viene addizionato della "liqueur de tirage" per dare inizio alla presa di spuma. Terminata anche questa seconda fermentazione, il vino riposa sui suoi lieviti per non meno di 30 mesi, acquisendo complessità e profondità. Ne deriva uno spumante piacevolmente gastronomico, ossia perfetto per essere accostato a piatti molto diversi. Fresco e sapido, ben sostenuto da un perlage particolarmente fine, questo metodo classico non fatica a trovare il giusto abbinamento accanto a piatti a base di pesce o di carne.

Aresca, produttori di vino dal 1952. Ci troviamo nella zona di Mombercelli, nel territorio compreso tra Monferrato e Langhe. La storia di questa cantina ha inizio grazie all'impegno e al lavoro di due fratelli, Luigi e Piero, capaci di trasformare la loro passione in una azienda di famiglia che da ormai tre generazioni produce ottimi vini del territorio. Oggi, a distanza di 70 anni, Aresca è una cantina moderna e competitiva, con vigneti in continuo ampliamento e una buona presenza dei propri vini sui mercati italiani ed esteri. Il segreto è presto svelato. Oltre ad investire in innovazione, infatti, negli anni Aresca ha saputo costruire una fitta rete di conferitori con cui ha instaurato un rapporto di stima e fiducia reciproca. Questi vignaioli condividono con l'azienda di famiglia una comune filosofia produttiva, volta a ottenere la qualità più elevata. Tutti i vigneti sono compresi nel distretto vitivinicolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio unico, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità.

La Vigna

Terreno	Calcareo con frazioni di argilla e sabbia
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura delle uva raccolte a mano in cassetta e prima fermentazione in acciaio. Almeno 30 mesi di affinamento sulle fecce fini.
Sensazioni	Fresco e sapido dal fine perlage

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821