

ALTA LANGA DOCG 36

ALTA LANGA DOCG



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	250/450 m s.l.m.
Vitigni:	Pinot Nero - Chardonnay	Terreno:	Marne grigio-biancastre di forte componente calcarea
Grado alcolico:	12% vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	6-8° C	Età vigneto:	25 anni
Finestra di consumo:	1-10 anni	Vendemmia:	Fine agosto, inizio settembre esclusivamente adagiato in cassetta
Zona di produzione:	I vigneti sono situati tra Strevi a Castino	Produzione x Ha:	80 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

ALTA LANGA DOCG 36

ALTA LANGA DOCG

I vigneti piemontesi più frizzanti sono quelli in cui nascono i vitigni destinati alla produzione di "Alta Langa: un vino che rappresenta una vera eccellenza piemontese. È normale per noi Monferrini pensare al metodo classico, è sufficiente tornare indietro al 1865 per vederne la nascita da Carlo Gancia, ben prima nell'avvento delle bollicine in Franciacorta o in Trentino. Cantina di Nizza ha voluto esprimere il suo metodo classico con il "36", tre anni di affinamento sui lieviti che regalano ai nostri palati un vino superlativo.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. L'avvio è caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia; man mano che il vino si acclimata al bicchiere emerge il carattere della cuvée che esprime la frutta gialla matura. L'azione dell'aria nel bicchiere continua svelando un floreale che ricorda il glicine. Presenti note di nocciole lievemente tostate. Al palato è un vino croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezze appena accennate.

ABBINAMENTI:

È un vino gastronomico per abbinamenti eleganti con piatti della tradizione piemontese, in particolare quelli con il tartufo bianco. Da sperimentare senza pregiudizi; si consiglia di andare anche controcorrente abbinandolo ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



PRESA DI SPUMA
IN BOTTIGLIA



PUPITRE
36 MESI



RIPOSO
BREVE PERIODO IN
BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

