

ANNATA

Alta Langa DOCG Cuvée Leonora

Il colore è leggermente dorato con perlage fiune e persistente. Il profumo è intenso e fragrante con note di lieviti e vaniglia. Il gusto è ben bilanciato con una acidità gentile e armoniosa e un velo di morbido amaro nel finale.

E' ideale come aperitivo, con i primi piatti, pesce e crostacei. Eccellente con ostriche e conchiglie.

Temperatura di servizio 8 °C.

Informazioni di base

Produttore: Cascina Bretta Rossa

Nome del prodotto: Alta Langa DOCG Spumante Brut Metodo Classico Cuvée Leonora

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Denominazione: Alta Langa DOCG

Classificazione: DOCG

Colore: bianco

Tipologia: spumante

Paese/Regione: province di Cuneo, Asti, Alessandria al di sopra dei 250 m s.l.m

Alcool svolto: da 12 °C a 12,5 °C a seconda delle condizioni di vendemmia

Vigna

% Uva/ Vitigno: Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Terreno: tufaceo sedimentoso

Data della vendemmia: agosto

Tipo di vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione

Bottiglia

Materiale del turacciolo: tappi in sughero a fungo con gabbietta metallica

Tipo di bottiglia: champenoise da 75 cl



Metodo: alla pressatura soffice segue la chiarificazione del mosto e la fermentazione a temperatura controllata. Segue la fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico. Il contatto con i lieviti permane per almeno 30 mesi seguito dal tradizionale remuage su pupitres e degorgement à la glace.
