

ANNATA

Alta Langa DOCG Cuvée Leonora Rosée

E' rosa cipria, con perlage fine e persistente. Il suo profumo è ampio, ricco ed elegante. E' speziato, con note di mela golden e rosa canina. Al palato il vino è equilibrato, intenso con note di agrumi.

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 Rosé Metodo Classico Cuvée Leonora Rosé
Vitigno: pinot nero
Denominazione: Alta Langa
Classificazione: DOCG
Colore: rosé
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 100%
Terreno: tufaceo sedimentoso
Data della vendemmia: agosto
Tipo di vendemmia: manuale piccole cassette forate

Vinificazione

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 permene per almeno 30 mesi, seguito dal tradizionale remuage su pupitres e degorgement à la glace.

Bottiglia

Materiale del turacciolo: tappo in sughero a fungo con gabbietta metallica
Tipo di bottiglia: champenoise da 75 cl

