

ALTA LANGA

METODO CLASSICO

D.O.C.G.

BRUT



Erede diretto di un'antica tradizione spumantistica che risale a Carlo Gancia ed ai primi anni della seconda metà dell'Ottocento, l'Alta Langa D.O.C.G. è uno spumante metodo classico totalmente piemontese, già a partire dalla coltivazione delle uve, pinot noir e chardonnay.

Produzione contenuta, crescita lenta e vigneti selezionati, tutti al di sopra dei 250 metri di altitudine, sono i fattori che hanno decretato il successo di un progetto che ha come obiettivo principale quello di produrre uno spumante di assoluta qualità. Nel caso della Cantina di Vinchio Vaglio sono stati gli stessi vignaioli che conducono vigneti adatti alla produzione di Alta Langa a suggerirne la produzione. Ne è derivato uno spumante di alta qualità che non poteva mancare alla nostra gamma. La prima raccolta delle uve è stata effettuata nel 2016 e la prima edizione di Alta Langa D.O.C.G. di Vinchio Vaglio è andata in commercio nell'autunno 2020.

UVE: pinot nero e chardonnay.

TERRENO: calcareo-sabbioso.

ALTITUDINE: 300 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: ultima decade di agosto. La raccolta delle uve avviene manualmente in cassette in modo da conservare le uve perfettamente integre al loro arrivo in cantina. La vendemmia si svolge al mattino per poter consegnare alla cantina il prodotto ancora molto fresco nel pomeriggio.

VINIFICAZIONE: le uve vengono sottoposte a pressatura diretta cui segue la decantazione statica del mosto a 14 °C per circa 24 ore. La fermentazione alcolica, a temperature di circa 16 °C, dura per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO: il vino viene conservato in vasche d'acciaio su fecce nobili a temperatura controllata per circa 7 mesi in modo che si verifichi la stabilizzazione naturale del vino stesso. Non viene effettuata la fermentazione malolattica.

RIFERMENTAZIONE: l'operazione di "tirage" (immissione della "liqueur") si effettua quando il vino è sottoposto a una rifermentazione in bottiglia della durata di circa 40 mesi. Successivamente avviene il "degorgement" (la sboccatura) e a questo punto è pronto per l'ultimo periodo di riposo di sei mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino vivo con perlage fine e persistente.

OLFATTO: complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, in particolare fiore d'arancio con una leggera e piacevole nota di caramello.

GUSTO: bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, frutti di mare crudi (ostriche, cozze, crostacei), insalate di mare, caviale, involtini di asparago saraceno tipico delle nostre zone, tutto pasto.

ALCOL: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO