



ALTA LANGA
ROSE' D.O.C.G.
BRUT
MILLESIMATO

2020

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Alta Langa Astigiana - Loazzolo

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione del solo mosto a 15°C in acciaio per un periodo di 10-15 giorni, dopodiché 8-10 mesi di stoccaggio in acciaio. Tiraggio e presa di spuma in bottiglia, in primavera, secondo il "metodo classico"

Descrizione: L'Alta Langa rosè ha sfumature rosa cerasuolo e presenta un finissimo perlage; Il profilo olfattivo è Fragrante, complesso. Al palato è armonico, caratterizzato da una delicata sapidità.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Età ottimale: Maturazione di 30 mesi sui propri lieviti in bottiglia prima del consumo

Gradazione alcolica: 12,5%

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti freddi, anche a base di pesce, frutti di mare e formaggi a pasta dura.