

ALTA LANGA DOCG BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO

L'Alta Langa nasce dall'ambizioso progetto di valorizzare gli spumanti piemontesi, coltivando sul territorio le uve di pinot nero e chardonnay. Tramite il monitoraggio di numerosi vigneti sperimentali si è potuto delimitare il territorio in cui i due vitigni più si adattano. Il nostro Alta Langa è prodotto partendo da uno di questi vigneti, impiantato nel 1992.

Prima annata prodotta: 2006

Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay

Esposizione: nord-ovest

Tipo di terreno: marnoso-calcareo

Giacitura: media collina

Altitudine: 280 s.l.m.

Sesto di impianto: 4800 piante/ ha

Forma di allevamento: guyot

Produzione: 11 t/ ha

Vendemmia: terza decade di agosto, manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a 16-17°C

Presatura di spuma: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

Affinamento: in cataste per almeno 30 mesi dalla presa di spuma

Alla vista: colore giallo paglierino

Al naso: aromi floreali, leggera crosta di pane

Al gusto: fresco con buona acidità, fine ed armonico

Abbinamenti: salumi, formaggi, primi e secondi piatti di pesce

Consumo: entro 5 anni dalla sboccatura

Formati: 0,75 L – 1,5 L



*AZIENDA AGRICOLA AVEZZA PAOLO - REGIONE MONFORTE, 35 -14053 CANELLI (AT) ITALIA
Telefono +39 0141 822296 email: contatti@paoloavezza.com - www.paoloavezza.com*