

ALTA LANGA DOCG BRUT

SEKT KLASSISCHE METHODE

Der Sekt Alta Langa entstand aus dem ehrgeizigen Projekt die piemontesischen Schaumweine zu verbessern, indem man auf dem Gebiet die Trauben Pinot Noir und Chardonnay anbaute. Dank der Überwachung der zahlreichen experimentellen Weinberge war es möglich, das Gebiet auszugrenzen, in dem sich die beiden Sorten am besten anpassen. Unser Alta Langa wird aus im Jahre 1992 gepflanzten Trauben aus einem dieser Weinberge produziert.

Erster produzierter Jahrgang: 2006

Rebsorte: Pinot Nero, Chardonnay

Lage: Nord-Westen

Bodenbeschaffenheit: Mergel und Kalkstein

Position: halbhügelig

Höhe: 280 m ü.d.Msp.

Pflanzplan: 4800 Pflanzen/ha

Erziehungsform: Guyot

Produktion: 11t/ha

Weinlese: dritte August-Dekade, von Hand in Kisten zu 20 kg

Weinbereitung: Gärung in Edelstahlfässern bei 16-17°C

Schaumbildung: in Flaschen mit traditioneller Methode

Verfeinerung: in Stapeln für mindestens 30 Monate ab der Schaumbildung

Aussehen: strohgelbe Farbe

Duft: blumige Aromen, leichte Brotkruste

Geschmack: frisch mit guter Säure, fein und harmonisch

Serviert zu: Wurst und Käse, Vorspeisen und Fischgerichte

Verzehr: innerhalb von 5 Jahren ab dem Degorgieren

Formate: 0,75 L – 1,5 L

