ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO

Prodotto con Josetta Saffirio

Non può mai mancare una bollicina!
E se è piemontese, meglio ancora.

L'Alta Langa è il metodo classico piemontese: Pinot Nero e Chardonnay, fermentazione in bottiglia, minimo 30 mesi sui lieviti. Questo lo produce Josetta Saffirio, da vigneti a Murazzano a 700 metri di altitudine.

Denominazione: Alta Langa DOCG
Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay
Zona: Murazzano (CN), Alta Langa – vigneti a 700 m s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: Metodo Classico – pressatura soffice, rifermentazione in bottiglia secondo disciplinare
Affinamento: Minimo 30 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Alcol: 12,5% Vol.
Produzione: 600 bottiglie
Al naso: Crosta di pane, agrumi, frutta bianca, note burrose
Al palato: Cremoso, sapido, fresco. Perlage fine e persistente
Abbinamenti: Aperitivo, pesce crudo, risotti, formaggi freschi
Temperatura di servizio: 6-8°C