

1871

ASTI DOCG METODO CLASSICO /ASTI DOCG CLASSIC
METHOD



“1871” è la data del nostro inizio, un nome evocativo per il primo
vino originale Ca’ de Lion.

*“1871 is our beginning date, an evocative name for the first original
wine made by Ca’ de Lion*

Area di produzione: Piemonte , vigneti siti in Canelli

Production area: Piedmont, vineyards on Canelli's hills

Lavorazione: dopo una breve macerazione e soffice pressatura delle uve, il mosto lavorato come un tempo viene fatto fermentare in bottiglia, affinato per 9 mesi sui lieviti secondo metodo champenoise ed infine sottoposto a sboccatura.

Processing: after a short time maceration and a soft pressing of the grapes, the grape juice's setting, worked as in the past, let to ferment into bottle, refined for 9 months on yeastes – as tells champenois method -, and then it is disgorged.

Gradazione alcolica e Pressione: 7,5%- 8% vol. .

Alcoholic content and Pressure: 7,5% - 8 %Vol.

Caratteristiche: colore intenso , profumi di uva matura e melissa.

Characteristics: colour intensity, a bouquet of ripen grapes and balm.

Abbinamenti: perfetto in abbinamento a pasticceria o come aperitivo demi sec.

Gastronomic combination: excellent with pastries or as demi sec aperitif.

Temperatura di servizio: servire a 6/8°C.

Serving temperature: to serve at 6/8° C.