

# *Alta Langa Docg Brut*

Metodo Classico Champenoise



*Per continuare l'antico e sempre nuovo connubio tra le bollicine e il Piemonte...*

*To continue the ancient and always new union between bubbles and Piedmont ...*

**Area di produzione:** Piemonte, vigneti siti in Canelli e San Marzano Oliveto.  
Uve 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay

*Production area: Piedmont, vineyards in Canelli and San Marzano Oliveto.  
70% Pinot Nero and 30% Chardonnay grapes*

**Lavorazione:** raccolta delle uve intorno alla quarta settimana di Agosto, pressatura soffice e fermentazione del mosto. A marzo dell'anno successivo alla vendemmia, rifermentazione del vino base e affinamento per 36 mesi sui lieviti. Successiva sboccatura e aggiunta della liqueur d'expédition.

*Processing: grape harvest around the fourth week of August, soft pressing and fermentation of the must. In March of the year following the harvest, refermentation of the base wine and aging for 36 months on the yeasts. Subsequent disgorgement and addition of the liqueur d'expédition.*

**Gradazione alcolica:** 12% - 12,5 % vol.

*Alcoholic content: 12% - 12,5% vol.*

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino, perlage molto fine, ricco e persistente, profumato con sentori di vaniglia, gusto intenso e di struttura.

*Characteristics: straw yellow color, very fine, rich and persistent perlage, scented with hints of vanilla, intense taste and structure.*

**Abbinamenti gastronomici:** adatto ad aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce ma anche a tutto pasto per chi ama l'eleganza e la freschezza delle bollicine!

*Gastronomic combinations: suitable for aperitifs, appetizers, fish-based dishes but also for the whole meal for those who love the elegance and freshness of bubbles!*

**Temperatura di servizio :** servire a 8°C

*Serving temperature: to serve at 8°C*