

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSÉ BRUT



Uve: 100% dalle sole uve di Pinot Nero selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 65 quintali.

Resa uve in vino: 50%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto viene sottoposto a una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (12-13 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosa buccia di cipolla, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, note di frutta a polpa bianca, fiori primaverili.

Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

Prima annata di produzione: 2011.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 7,00 g/l.

Estratto secco: 17,50 g/l.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO