

# 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

Colombo Antonio e Figli - Soc. agr. semplice - Reg. Cafrà 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia  
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it