

ALTA LANGA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT MILLESIMATO



Uve: 100% uva Chardonnay, selezionata e vendemmiata a mano.

Sistema di allevamento: Guyot.

Altitudine: 250 - 400 m. s.l.m.

Terroir: Località Val Bormida, Comune di Bubbio, Langa Astigiana.

Terreno: marna, argilla, sabbia.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Resa uve in vino: 45%.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 7,0 g/l.

Zucchero residuo: 4,0 g/l.

Estratto secco: 19,4 g/l.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta manuale, eseguiamo una ulteriore cernita in cantina, che va a selezionare solo gli acini migliori alla quale segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox.

La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 80 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi e successivamente ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino luminoso e cristallino.

Brillante color oro, con vivaci riflessi verdi che ne preannunciano la freschezza. Il perlage è un filo incessante di bollicine finissime serrate e persistenti.

Profumo: l'essenza pura dello chardonnay si manifesta in un bouquet fine e complesso, un vero e proprio viaggio olfattivo. Si apre con un'esplosione di profumo di fiori bianchi come l'acacia e vaniglia che si contrappongono al minerale della pietra focaia. Si bilanciano sentori più freschi e vivaci di mela verde croccante e dalla scorza di limone, che conferiscono un'acidità vibrante. A completare il quadro, sfumature di miele d'acacia si fondono con la dolcezza e l'irresistibile fragranza di un croissant appena sfornato e vaniglia.

Sapore: al palato la struttura è sostenuta da una vibrante e tagliente acidità, tipica del vitigno chardonnay, che dona al sorso una dinamicità eccezionale. Il perlage, fine e setoso, accarezza la bocca, mentre la sapidità intrigante e la mineralità ben definita ne delineano il carattere. L'attento affinamento sui lieviti e il dosaggio sapiente lasciano un retrogusto indimenticabile di crema pasticceria e miele, un finale lungo e appagante.



COLOMBO