

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



Uve: 100% dalle sole uve di Pinot Nero selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette.
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: 65 quintali.
Resa uve in vino: 50%.
Grado alcolico: 12,5% vol.
Acidità totale: 7,0 g/l.
Residuo zuccherino: 4,0 g/l.
Estratto secco: 17,5 g/l.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.
Enologo: Riccardo Cotarella.
Enologo di cantina: Daniele Carboni.
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 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 36 mesi e successivamente ideale periodo di affinamento in bottiglia.
Colore: giallo paglierino intenso, luminoso e cristallino. Il perlage, un ricamo finissimo e persistente, sale con eleganza creando una spuma serrata e persistente.
Profumo: il bouquet si rivela un'esperienza olfattiva intensa e di avvolgente eleganza. L'anima pura del Pinot Nero monovitigno si esprime attraverso delicati sentori di viola e rosa, che si fondono con la freschezza croccante di frutta come la pesca bianca. Note più golose di frutti rossi si uniscono all'inaspettata sensazione agrumata di pompelmo. I profumi di affinamento arricchiscono il quadro: la rotondità del burro e la fragranza del pane tostato, mentre un forte sentore iodato evoca la grande potenzialità del terroir della val Bormida.
Sapore: al palato, la struttura è un capolavoro di equilibrio e golosità, espressione autentica del Pinot Nero monovitigno. La cremosità, frutto di un sapiente affinamento, avvolge la bocca, supportata da una vibrante acidità di frutti rossi come il ribes che dona una freschezza ineguagliabile. Si percepiscono tannini leggerissimi, quasi un sussurro, che conferiscono una sorprendente struttura al palato. È la firma del Pinot Nero, che anche nella vinificazione in bianco non rinuncia alla sua elegante complessità. Si ripresenta nel retrogusto una grande struttura e una sapidità intrigante, sostenuta da un'imponente mineralità e un finale iodato che evoca il sale marino. Persistenza lunga e appagante con note finali di mandorlato e pane tostato.



COLOMBO