

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SPUMANTE MILLESIMATO ROSÉ

EXTRA BRUT



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.

Zucchero residuo: 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 30 mesi e successivamente ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosa cipria che preannuncia la raffinatezza del Pinot nero. Il perlage, fine e persistente forma un'infinita collana di bollicine serrate e persistenti.

Profumo: al naso ha un bouquet intenso, deciso e di una profondità avvolgente. Le prime note si tingono di fiori rossi come viola e rosa, la dolcezza selvaggia della fragolina di bosco e l'acidità dell'amarena.

Questa ricchezza fruttata si fonde con delicati sentori minerali che aggiungono un tocco di fresca complessità.

Sapore: al palato, l'equilibrio è un capolavoro di struttura e freschezza espressione autentica del Pinot nero. Da subito, mirtillo e frutti rossi si presentano ben definiti con l'acidità dell'amarena. Sapidità intrigante e mineralità ben definita di pietra focaia con un finale di lunga persistenza di pasta frolla e miele lasciando in bocca un retrogusto di mandorla espressioni di ottimo affinamento.



COLOMBO