



ALTA LANGA



paolobervetti  
AZIENDA AGRICOLA



ALTA LANGA BRUT



paolobervetti  
AZIENDA AGRICOLA

**COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE:** 100% Pinot Nero

**TECNICA DI PRODUZIONE:** Vinificazione e spumantizzazione: L'uva raccolta in cassette viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, per ottenere un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox ed in minima parte in legno. In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interratoe ove la temperatura è costante intorno ai 12°C. Dopo anni di affinamento in queste gallerie ipogee il nostro Alta Langa è pronto per le operazioni di remuage e degorgement.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Bollicine entusiasmanti di un tenue color oro; all'olfatto rivela profumi intensi e complessi, crosta di pane con marcate note di frutta secca, miele, mandorle e fiori di tiglio. In bocca è un vino morbido ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido, piacevolmente sapido, corposo e strutturato.

**PRIMO MILLESIMO PRODOTTO:** 2011