



COMPOSIZIONE DELLA

**CUVÉE:** 100% Pinot Nero

**TECNICA DI PRODUZIONE:** Vinificazione e spumantizzazione: L'uva viene raccolta e trasportata nella cantina in cassetta; in seguito subisce una breve macerazione per essere poi delicatamente pressata con programmi manuali e attenti. 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. In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interrate 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:** Colore rosa salmone con delicati riflessi ramati tendenti al porpora; all'olfatto rivela profumi intensi e complessi: buccia di uva Pinot nero amalgamata in sentori di crosta di pane, marcate note di frutta matura, mele cotogne, frutti rossi del sottobosco. In bocca è un vino piacevolmente strutturato, sapido, morbido, ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido e con un retrogusto importante e persistente.

**PRIMO MILLESIMO PRODOTTO:** 2011