



Ferdinando Principiano

ALTA LANGA

Denominazione di origine controllata e garantita

LEONARDO

750 ml e

Extra Brut

12,5% vol.

CARATTERISTICHE

Denominazione

Alta Langa DOCG

Vitigni

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Regione

[Piemonte \(Italia\)](#)

Gradazione

12.5%

Formato

Bottiglia 75 cl

Vigneti

Su terreni collinari a 750 metri di altitudine a Serravalle Langhe

Vinificazione

Spumante prodotto con rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo SoloUva, variante del Metodo Classico senza aggiunta di zuccheri esogeni ma solo di mosto e succo d'uva

Affinamento

30 mesi sui lieviti

DESCRIZIONE DELL'ALTA LANGA LEONARDO

L'Alta Langa "Leonardo" di Principiano è un Metodo Classico millesimato a base di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée ha la particolarità d'essere elaborata con il procedimento SoloUva. Il tiraggio viene realizzato con del mosto dello stesso vino, senza utilizzo di zuccheri esogeni, in modo da mantenere la **purezza e l'integrità assoluta dell'uva**. Si tratta di un'etichetta che esprime le caratteristiche degli spumanti del territorio, con un profilo di grande freschezza minerale, un frutto delicato ed elegante, di grande piacevolezza gustativa.

Il Metodo Classico Alta Langa "Leonardo" è uno spumante millesimato prodotto da una cantina piemontese che ha conservato un volto artigianale. Ferdinando Principiano è un giovane vignaiolo che ha ereditato la tenuta di famiglia e nel giro di pochi anni, ha deciso di indirizzare la produzione verso vini **genuini, autentici**, che sappiano parlare della tradizione del territorio. Fanno parte di questa visione la pigiatura delle uve con i piedi, l'utilizzo di lieviti indigeni, del metodo SoloUva e il ritorno alle grandi botti di rovere di Slavonia al posto delle barrique. Una scelta che ha dato un'impronta molto precisa alla cantina, conosciuta tra gli appassionati proprio per quest'approccio estremamente rigoroso e rispettoso delle uve e del territorio, che si traduce in vini di grande tipicità.

Lo spumante Alta Langa "Leonardo" della cantina Principiano è una bella versione di Metodo Classico, di una denominazione si sta sempre più imponendo all'attenzione degli appassionati con etichette di assoluto valore. Il territorio dell'Alta Langa, grazie ai suoli vocati e a un clima fresco e ventilato, è perfetto per coltivare Chardonnay e Pinot Nero da spumantizzare. Le vigne si trovano a Serravalle Langhe, a un'altitudine di circa **750 metri sul livello del mare**. Al termine della pressatura soffice, il mosto fermenta con lieviti indigeni. I vini base riposano alcuni mesi prima della creazione della cuvée. La rifermentazione avviene in bottiglia, utilizzando per il tiraggio il mosto delle stesse uve, mentre l'affinamento sui lieviti dura minimo 30 mesi. Nel calice si presenta di colore giallo

paglierino intenso, con un perlage sottile e continuo. Il bouquet esprime note agrumate, sfumature floreali, aromi di frutta bianca e sentori di crosta di pane. Il sorso è teso con un centro bocca secco e profondo, che anticipa un finale di vibrante freschezza. Un'etichetta che si propone come un'ottima alternativa agli spumanti più famosi, senza temere il confronto.

ColoreGiallo paglierino intenso con perlage fine e continuo

ProfumoRicco e sottile, di fiori di campo, agrumi, piccoli frutti di bosco, miele e crosta di pane

GustoVibrante, energico, sapido, minerale e molto fresco