

ALTA LANGA DOCG - LE RAPIDE

EXTRA BRUT

Elegante spumante, metodo classico millesimato viene vinificato da una selezione accurata di uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti da vigne situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m. Spumante dal carattere deciso e strutturato trova il suo abbinamento ideale con pesce, primi e carni bianche.

Produzione:

50 hl/ha, 60% Chardonnay 40% Pinot Nero, età media delle viti 20 anni.

Vinificazione:

selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14°C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14°C.

Affinamento:

in bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40 mesi, con periodico remuage.

Colore:

giallo con riflessi rosati, perlage fine e persistente.

Profumo:

grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, gelsomino, miele con finaledi crosta di pane.

Gusto:

secco, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.

Alcool:

13% vol

Residuo zuccherino:

6 g/l

Bottiglie prodotte

8000



A vintage, elegant and fine classic method wine made from an accurate selection of Chardonnay and Pinot Noir grapes, coming from vineyards located at an altitude of 480 metres a.s.l. The complexity of aromas makes this product particularly indicated when paired with fish, first courses and white meat.

Production:

50hl per hectare, 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, average age of the vines is 20 years.

Vinification:

manual selection is made before a soft pressing. First fermentation occurs in steel vats at a temperature of 14°C. The second fermentation occurs in the bottle for 1 month at a temperature of 14°C.

Ageing:

in the bottle on yeasts for 30/40 months with a periodical remuage of the bottles.

Colour:

light straw-yellow, pinkish hints with a fine and persistent perlage.

Fragrance:

great nose with hints of rennet apple, jasmine, honey, bread crust.

Flavour:

dry, well-balanced acidity and remarkable structure give to this wine a long and impressive persistence in the palate.

Alcohol by volume:

13% vol

Residual sugar:

6 g/l

Number of bottles produced:

8000