

ALTA LANGA DOCG ROSÉ - L'ISTINTO

DOSAGGIO ZERO

Primo metodo classico monovitigno della nostra gamma, prodotto da uve 100% Pinot Nero, l'Alta Langa Rosé si caratterizza per eleganza, armonia e complessità che trovano la loro espressione migliore in un dosaggio zero.

Produzione:

25 hl/ha, 100% Pinot Nero, età media delle viti 20 anni.

Vinificazione:

Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore 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, con periodico remuage.

Colore:

Rosa tenue con riflessi salmonati, perlage fine e persistente.

Profumo:

Agrumato con sentori di mela rossa e pompelmo rosa, con finale di crosta di pane.

Gusto:

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

Alcol:

12,5% Vol

Zucchero residuo:

1 g/l

Numero bottiglie prodotte:

2000.



First classical method single-varietal of our range, from 100% Pinot Noir grapes, the Alta Langa Rosé stands out for elegance, harmony and complexity that unleash their best expression in a brut nature version.

Production:

25hl per hectare, 100% 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 pink with salmon-pinkish hints, fine and persistent perlage.

Fragrance:

Citrusy with hints of red apple and pink grapefruit, bread crust.

Flavour:

Mineral, well-balanced with a remarkable structure this wine shows a long persistence in the palate.

Alcohol by volume:

12,5 % vol

Residual sugar:

1 g/l

Number of bottles produced:

2000