



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA

La nostra
selezione di
bollicine

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BLANC DE NOIR



La produzione

L'Alta Langa DOCG Blanc de Noir è prodotto da uve Pinot Nero. La raccolta avviene manualmente in cassette e, dopo la pressatura soffice, il mosto viene vinificato in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino prosegue nella sua maturazione sui lieviti. Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino viene fatto rifermentare in bottiglia ad una temperatura di 15°C, per circa 50 giorni. Iniziata la presa di spuma, le bottiglie rimangono in catasta per minimo 30 mesi. Successivamente, le bottiglie vengono poste nelle Pupitres per effettuare il Remuage e consentire l'illimpimento del prodotto. Dopo circa 30 giorni di Remuage, si effettua la sboccatura e la dosatura del prodotto.

La degustazione

La nostra Alta Langa DOCG Blanc de Noir appaga l'occhio con il suo perlage fine e persistente; al naso è verticale con note che richiamano la pasticceria e la frutta secca. In bocca questo metodo classico presenta una buona freschezza acida con un tipico sentore di pane fresco.