



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA

La nostra  
selezione di  
bollicine

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BLANC DE BLANCS



## La produzione

L'Alta Langa DOCG Blanc de blancs è prodotta uve Chardonnay. 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. Iniziativa 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 blancs si presenta nel bicchiere con un colore giallo con riflessi oro; il naso è intrigante e complesso con aromi legati alla frutta a polpa gialla e alla camomilla. In bocca questo vino è cremoso e avvolgente con una grandissima persistenza di una piacevole nota sapida.