



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA

La nostra
selezione di
bollicine

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSE'



La produzione

L'Alta Langa DOCG Rosé è prodotta 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'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 30 giorni di Remuage, si effettua la sboccatura e la dosatura del prodotto.

La degustazione

La nostra Alta langa DOCG Rosé si presenta con un colore rosa cipria e una bollicina vivace; il naso è delicato ma persistente con un leggero aroma di piccoli frutti rossi; la bolla in bocca è croccante e il sapore è pieno e sapido