



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA

La nostra
selezione di
bollicine

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CUVEE

La produzione

L'Alta Langa DOCG è prodotto con un assemblaggio di uve Chardonnay e 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

Il metodo di produzione dell'Alta Langa che prevede la rifermentazione in bottiglia del prodotto è chiamato Metodo Classico: questa tecnica dona al prodotto complessità e persistenza al prodotto. Il perlage di questo vino è finissimo e al naso prevalgono ricchi sentori di crosta di pane e lievito; in bocca è equilibrato e pieno con una buona persistenza sul finale. L'Alta Langa DOCG è ottimo come aperitivo e accompagna perfettamente primi piatti delicati e menù a base di pesce.

