

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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**. Iniziativa la presa di spuma, le **bottiglie rimangono in catasta per minimo 30 mesi**.

Successivamente, le bottiglie vengono poste nelle Pupitre 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.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it