

## BERA BRUT METODO CLASSICO ALTA LANGA DOC 2004



Deriva da uve chardonnay e pinot nero, che vengono raccolte in cassette e pressate direttamente con spremitura soffice. Il mosto viene fatto fermentare parte in acciaio e in percentuale minore, 10%, in barriques.

Nella primavera successiva si prepara il vino base per la rifermentazione in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero per la presa di spuma.

Si imbottiglia e le bottiglie vengono poi messe in luogo fresco dove avverrà la rifermentazione e la presa di spuma; successivamente vengono lasciate a riposo sui lieviti per almeno 3 anni, dopodiché vengono trasferite sulle pupitre dove verranno girate secondo tradizionale processo per circa 30/40 giorni al fine di ottenere l'illimpidimento dello spumante e la separazione del naturale sedimento sul tappo delle bottiglie. Verrà poi sboccato "degorgement" e ritappato.

### Caratteristiche

#### Colore

Giallo non troppo carico, perlage fine e persistente

#### Profumo

Profumo dove la crosta di pane e il lievito si assommano ai profumi primari dello chardonnay attenuati dall'invecchiamento e dalla rifermentazione

#### Gusto

Gusto fine delicato intenso dove si sente la corposita' del pinot insieme alla maggior delicatezza dello chardonnay ancora fresco e con buona acidita'

#### Dati analitici

Gradazione alcolica 13.0 % VOL.

Acidità 6,90

Estratto secco 24 g/l

ALTA LANGA DOC 2004 BERA BRUT

VENDEMMIA 2004 – SBOCCATURA LUGLIO 2009