



Alta Langa DOCG

L'eleganza di un grande metodo classico che rimane ben 4 anni sui lieviti, esalta le uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate sulle colline di Langa. La lunga permanenza sulle fecce lascia note di crosta di pane in un bouquet complesso, ampio e persistente. Gradevolmente secco, lungo, sapido, rallegra il bicchiere con un perlage finissimo e persistente. Vino da aperitivo e da tutto pasto.



DESCRIZIONE TECNICA

Composizione terreno: terreno in prevalenza argilloso.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Densità Ceppi: circa 4800 ceppi per ettaro.

Vendemmia: fine agosto/ inizio settembre. Le uve sono raccolte in cassette e pressate direttamente con spremitura soffice.

Vinificazione: Il mosto viene fatto fermentare parte in acciaio. 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 4 anni, dopodiché vengono trasferite sulle pupitres 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.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Denominazione: Alta Langa DOCG dall'annata 2008

Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

Colore: giallo non troppo carico.

Perlage: fine e persistente.

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

Gusto: fine, delicato, intenso; si sente la corposità del pinot insieme alla maggior delicatezza e acidità dello chardonnay.

Abbinamenti gastronomici: ideale per aperitivi, e il tutto pasto.

SCHEDE ANALITICA

Gradazione alcolica: 12,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it