

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BLANC DE BLANCS



Uve: 100% uva Chardonnay, selezionata e vendemmiata a mano.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Resa uve in vino: 45%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta manuale, eseguiamo una ulteriore cernita in cantina, che va a selezionare solo gli acini migliori alla quale segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14°C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 80 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace.

Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: oro brillante con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca, crosta di pane e burro nocciola che conferiscono un naso avvolgente e un bouquet ampio e complesso.

Sapore: si presenta elegante con grande equilibrio e ottima persistenza.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l.

Zucchero residuo: 4 g/l.

Estratto secco: 19,4 g/l.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Soc. agr. semplice - Reg. Cafrà 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it