



Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Comune: Roddino (Cn)

Estensione: 1,5 ettari

Esposizione e altitudine media: nord-est, est, sud-est / 500 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano), marne biancastre molto calcaree, alternate a sottili strati di sabbie e "pietre di Langa" (arenarie compattate), suoli poco superficiali e con pochissima disponibilità idrica

Anno di impianto del vigneto: 2015

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 70 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione a 14/16° C. La base continua per 6 mesi in legni usati con battonage periodici.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia e almeno 36 mesi "sur lie".

Analisi organolettica: colore giallo paglierino carico. Gli aromi, al naso, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo. In bocca l'ingresso è pieno e ricco; in seguito emorgono note leggermente aromatiche trasportate da una spuma fine e acida. Il perlage fitto contribuisce alle sensazioni cremose. Temperatura di servizio suggerita: 6-8° C.

Bottiglie prodotte: 4.000 circa (a seconda della vendemmia)

ALTA LANGA
D.O.C.G.