



METODO CLASSICO SERGIO BARALE

Vitigno: Pinot e Chardonnay.

Zona di origine: comune di Barolo.

Suolo: terreno calcareo, franco limoso – argilloso.

Esposizione: Sud – Ovest.

Altitudine: 220 m.s.l.m..

Pendenza: 20%.

Note culturali: sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato. Coltivazione biologica.

Periodo di raccolta: prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: diraspatura e delicata pigiatura delle uve; macerazione a freddo per 2 - 3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo; la parte limpida si avvia alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16 °C. Stabilizzazione a freddo e affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

Presatura di spuma: imbottigliato nell'autunno successivo alla vendemmia arricchendo il vino base con mosto fresco della nuova annata.

Affinamento: collocazione delle bottiglie nelle cantine sotterranee. Permanenza sui lieviti per un minimo di 36 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano sulle classiche pupitres.

Scioppo di dosaggio: 15 ml per bottiglia, usando unicamente lo stesso vino.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: brillante, paglierino con riflessi solari.

PERLAGE: abbondante, fine e persistente.

PROFUMO: fresco, intenso, caratteristico dell'uva con note di fiori di acacia e ricordo minerale del terroir di Langa.

SAPORE: secco, pieno, sapido, persistente.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, crostacei, ostriche, piatti di pesce robusti.

Consigli di servizio: il calice ideale per apprezzare al meglio il perlage è la flute. Si consiglia la temperatura di servizio di 6-8 °C.

