

# METODO CLASSICO

millesimato



VITIGNO Chardonnay e Pinot

ZONA DI ORIGINE Comune di Barolo, vigna Castellero

SUOLO Marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa

ESPOSIZIONE Sud - Ovest

ALTITUDINE 250 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI **Vigneto coltivato a regime biologico.** Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato.

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 - 18 °C. Stabilizzazione a freddo e affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

PRESA 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.

DOSAGGIO Zero, ricolmatura usando lo stesso vino.

BRILLANTE, GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI SOLARI, DAL PERLAGE ABBONDANTE, FINE E PERSISTENTE.

IL PROFUMO È FRESCO, INTENSO, CARATTERISTICO DELL'UVA CON NOTE DI FIORI DI ACACIA E RICORDO MINERALE DEL TERROIR DI LANGA. IN BOCCA È SECCO, PIENO, SAPIDO, PERSISTENTE.

note \_\_\_\_\_