

Germano Ettore

Alta Langa Brut docg

Tipologia: Alta Langa DOC, Spumante Metodo Classico

Superficie: 1,5 ettari

Composizione: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Anno di impianto: 2000

Ceppi per ettaro: 5.500

Esposizione: Est, altitudine 500 mt. s.l.m.

Terreno: medio impasto, calcareo e pietroso

Resa per ettaro: 50 hl.

Produzione media annua: 14.000 bottiglie

Vendemmia: verso la prima settimana di settembre

L'uva arriva in cantina in cassette ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si seleziona il primo mosto fiore. La fermentazione avviene a bassa temperatura, per lo chardonnay in piccole botti di legno, mentre per il pinot nero in vasche di acciaio. Alcuni batonages e poi, ad aprile, si effettua il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione in bottiglia dura circa 4-6 mesi, poi il vino rimane sui lieviti per almeno altri venti mesi. Al termine del periodo di stazionamento sui lieviti, con la sboccatura si ricolmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur. Dopo 3-4 mesi dalla sboccatura, lo spumante è pronto per essere commercializzato.

Alla degustazione il vino presenta un colore giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente. Gli aromi sono di crosta di pane, lievito e frutta secca, con alcune note floreali. In bocca l'ingresso è pieno e ricco, con una sensazione di cremosità data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

