

Ettore Germano

ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT METODO CLASSICO



VARIETA': Pinot Nero – Chardonnay

ALTITUDINE: circa 500/570 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni

TERRENO: Medio impasto, calcareo e pietroso

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette, dopodiché introdotta intera nella pressa dalla quale si separa il primo mosto fiore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino permane sui lieviti per un periodo di affinamento, durante il quale vengono effettuati alcuni bâtonnages. Il tiraggio viene effettuato in primavera con aggiunta di lieviti selezionati e la seconda fermentazione in bottiglia, compreso il periodo di affinamento sui lieviti, è di almeno 30 mesi. Segue la sboccatura delle bottiglie che vengono ricolmate con medesimo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur d'expédition.

DEGUSTAZIONE

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