




**DEL TETTO**

## Alta Langa Rosè de Noirs 'N'

METODO CLASSICO SPUMANTE BRUT V.S.Q.



 Italia, Piemonte

ALTA LANGA ROSE' è prodotto con un assemblaggio di Pinot Nero e del vitigno più importante dell'azienda. Le uve vengono vendemmiate sempre a maturazione e la macerazione sulle bucce è di 8 ore. Degno di nota è il fatto che la presa di spuma dura almeno 48 mesi rendendo così questo spumante ricco e molto elegante. Al bicchiere si presenta rosa scarico con perlage fine e persistente; al naso i profumi varietali sono ampi e spaziano dalla viola, al lampone e a fini note agrumate. Al palato è secco, con una fine tannicità e giusto equilibrio con finale persistente con elegante mineralità.

**VITIGNO:** Uve Autoctone

**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo in pressa per 5 ore, fermentazione a 18 °C e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14 °C

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosa scarico, perlage persistente, profumi varietali, lampone, viola, crosta di pane e scorze di lievito, secco, tannino dolce, equilibrio e lunga persistenza in bocca

**ABBINAMENTI:** ideale per aperitivo o anche tutto pasto. Salumi e formaggi giovani, primi piatti estivi e pasta con sughi di pesce, orata in umido o alla griglia, branzino al sale ma anche con battute al coltello di carne rossa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 °C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 L - 1,5 L - 3 L

