



 Italia, Piemonte

Alta Langa DOCG Inalto

denominazione di origine controllata garantita



Inalto è l'espressione dei grandi spumanti Alta Langa metodo tradizionale classico piemontesi, dove il millesimo obbligatorio garantisce la qualità e il carattere del vino. Ottenuto da uve pinot nero e chardonnay raccolte a mano, esprime note agrumate e con la sua freschezza ne fanno uno spumante elegante e di indiscussa personalità. I vini ottenuti con pressatura soffice delle uve e lenta fermentazione a temperatura controllata, rimangono in cantina fino alla primavera successiva alla vendemmia, per poi essere imbottigliati per la presa di spuma che avviene in bottiglia con il metodo tradizionale classico. Affina così in bottiglia, prima della sboccatura finale per almeno 30 mesi.

Giallo paglierino carico, perlage delicato e consistente, sentori di nocciola fresca e agrumi canditi, di grande equilibrio ed eccezionale pienezza e persistenza, fanno di questo spumante un ottimo aperitivo.

CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETÀ UVE: Pinot Nero - Chardonnay

RACCOLTO: Metà / fine Agosto

MATURAZIONE: Pressatura soffice delle uve. Rifermentazione con il Metodo Tradizionale Classico e affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 °C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo, ideale con antipasti, piatti a base di pesce in genere, crostacei e crudo di pesce, ideale a tutto pasto.

