

ALTA LANGA AIRALI BRUT METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa è un territorio alto collinare che si collega all'Appennino ligure, nel sud del Piemonte. Qui, grazie a un progetto di ricerca, unico nel suo genere, sostenuto dalle grandi aziende spumantizzatrici e dalla Regione Piemonte, sono stati impiantati a partire dal 1990 vigneti di pinot nero e di chardonnay in un ambiente adatto a dare origine a un grande spumante di qualità ottenuto secondo il metodo della spumantizzazione in bottiglia. Una tecnica ben nota in Piemonte, culla dello spumante italiano, e già praticata da quasi due secoli. Con l'obiettivo di interpretare fedelmente l'unicità degli elementi che esprimono la personalità di ogni vendemmia, il disciplinare dell'Alta Langa ne consente esclusivamente la produzione nella versione "millesimata", cioè con l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione.

Il vino prende il nome (Airali) dal versante collinare in cui sono impiantati i vigneti, in comune di Cissone (CN) a circa 600 m di altitudine. La cuvée è tipicamente composta da pinot noir e chardonnay, quest'ultimo aggiunto in misura variabile dal 25 al 35% della massa, in funzione delle caratteristiche dell'annata.

Le uve vengono immerse intere nella pressa pneumatica: eliminato il mosto di primo sgrondo, il mosto frutto dei successivi cicli di pressatura viene avviato alla fermentazione (alla temperatura di 22°C) per la preparazione del vino base. Nel Marzo successivo alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia per la presa di spuma e posto ad affinare in catasta per un periodo minimo di 30 mesi. All'atto del degorgement viene aggiunta la liqueur d'expédition che, per la tipologia Pas Dosé, si limita a una ricolmatura della bottiglia con lo stesso vino.



Denominazione

Alta Langa DOCG Brut

Uva

pinot noir
e chardonnay

Superficie vigneto

Ha 4,80

Comune

Cissone

Primo anno di produzione

2013

Formati

