

ALTA LANGA AIRALI PAS DOSÉ METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOCG

ALTA LANGA DOCG BRUT

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere presenta un colore giallo intenso con riflessi dorati e un *pérlage* fine e persistente. Il profumo è caratteristico e intenso, con marcato sentore di crosta di pane, frutti in guscio, fichi secchi e miele. In bocca è morbido e sapido, piacevole, armonico, di ottima struttura.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, si accompagna piacevolmente a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.

ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere presenta un colore giallo intenso con riflessi dorati e un *pérlage* fine e persistente. Il profumo è caratteristico e intenso, con marcato sentore di crosta di pane, frutti in guscio, fichi secchi e miele. In bocca è elegante e sapido, piacevolmente secco, armonico, di ottima struttura.

Abbinamenti consigliati: ottimo aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi, ma è uno spumante da tutto pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Alta Langa DOCG Pas Dosé	pinot noir e chardonnay	Ha 4,80
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2013	

