

Ettore Germano

ALTA LANGA PAS DOSE' METODO CLASSICO RISERVA BLANC DE NOIR 65 MESI



VARIETA': Pinot Nero

ALTITUDINE: circa 500/580 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

TERRENO: Medio impasto, pietroso con sassi di sabbia

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. Il mosto dopo la pressatura una parte fermenta in tonneau da 500lt di rovere francese e la restante in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la mineralità del suolo.

DEGUSTAZIONE

Un perlage fine e persistente si diffonde in un colore giallo paglierino intenso. Gli aromi si esprimono in un abbraccio di frutti rossi e sentori di erbe aromatiche tipiche delle alte colline di langa avvolti dalle sfumature della lunga maturazione sui lieviti. Una grande freschezza è supportata dalla cremosità dell'anidrite carbonica e dalla corposità data dalla permanenza sui lieviti. La notevole persistenza lo rende un fantastico accompagnatore di svariati piatti.

CURIOSITA'

La nostra prima edizione della riserva rappresenta un ambito obiettivo della nostra linea di spumanti, che ci permette di presentare una selezione del nostro alta langa che raggiunge un livello evolutivo ottimale per complessità e profondità, favorito dalla grande potenza data dalle vigne in alta quota. L'idea di superare i 60 mesi è una scelta derivata dall'esperienza e vuole simpaticamente legarsi all'anno di nascita di Sergio ('65) fortemente appassionato del metodo classico da sempre, e quindi tradotto nei mesi di stagionatura che lo rappresentano.