

## LINEA VIE DEL SALE

### ALTA LANGA

Vino metodo classico brut 75 cl

Regione: Piemonte - Vitigni: Pinot nero 60% e Chardonnay 40%



**Classificazione** Metodo Classico

**Vitigno:** Pinot nero 60% e Chardonnay 40%

**Vigneto:** nei comuni di S. Stefano Belbo e Calosso (350-450 m s.l.m.) (CN)

**Sistema di allevamento:** guyot

**Terreni:** marnosi e calcarei

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di agosto

**Vinificazione:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale.

Non chiarificato e non filtrato.

**Affinamento:** almeno 48 mesi *sur lies*

**Zuccheri residui:** 3,5 g/l

**Caratteristiche organolettiche:** perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto svela note di pane appena sfornato. In bocca si presenta notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

**Abbinamenti:** ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche.

**Alcol:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 7-9° C

Produttore: **Marcalberto**

---