



Alta Langa

DOCG Metodo Classico Millesimato

12% alc. vol



Pinot Nero, Chardonnay



Piemonte • Langhe

Piedmont • Langhe



I terreni da cui provengono le uve di questa cuvée sono un'amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.

The soils from this cuvée consist of gray-whitish marl with a strong limestone component.



Spumante prodotto con Metodo Classico, con minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.

This is a sparkling wine made with the Traditional Method (Metodo Classico) with at least 36 months spent on the lees with a minimum of 6 months aging in the bottle.



Color giallo paglierino con riflessi dorati, perlage finissimo e di grande persistenza. Sentori di crosta di pane e mineralità che ricorda la pietra focaia; emerge frutta gialla matura ed al contempo sfumature di ribes. Al palato è croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezze appena accennate.

Pale straw color with golden highlights. The perlage is fine and persistent. The nose reveals classic aromas of bread crust, in addition to mineral notes of flint. Ripe yellow fruit emerges along with the delicate presence of currant. The wine is crisp, full-bodied, and savory.



Si consiglia di abbinarlo ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso.

Enjoy this wine with sushi, tempura, seafood, savory vegetables, or on its own. Serve chilled.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8056457511974



850 g



10,2 kg



48
ct/pallet



8056457511981