

# ALTA LANGA

## DOCG PAS DOSÉ MILLESIMATO – METODO CLASSICO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2013

### IL VINO

Si presenta in veste giallo paglierino brillante, con un fine perlage continuo e persistente. Il naso richiama pompelmo e agrumi, pesca noce, fiori bianchi e si propone nitido, di grande impatto. Al palato è ampio, fragrante, sorretto da una freschezza che dona energia al vino e lo rende sapido. Uno spumante millesimato di grande verticalità e di spiccata identità territoriale.

**Temperatura di servizio:** 6°C.



### VINIFICAZIONE

**Vendemmia:**

manuale in cassette, tra la seconda e la terza decade di agosto (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

**Pressatura e Fermentazione:**

dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La fermentazione malolattica non viene svolta.

**1° Affinamento:**

in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico.

**2° Affinamento:**

il vino matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno trenta mesi ed affina alcuni mesi dopo il degorgement prima dell'esordio sui mercati.

### ZONA DI PRODUZIONE

**Altitudine:** 270 - 430 m.s.l.m.

**Esposizione:** Nord, Nord-Est, Ovest.

**Composizione terreno:** marne argillose-calcaree.

**Anno d'impianto:** 1978 - 2014.

**Sistema d'allevamento:** Guyot.

**Varietà:** Chardonnay 85% - Pinot nero 15% (percentuali indicative).

#### Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

[www.cantinarizzi.it](http://www.cantinarizzi.it)

[cantinarizzi@cantinarizzi.it](mailto:cantinarizzi@cantinarizzi.it)