

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

cantinarizzi@cantinarizzi.it