



Alta Langa D.O.C.G. «MISTRAS»

INFORMAZIONI TECNICHE

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 1 g/l \pm 1

Denominazione: Alta Langa DOCG

Maturazione: 30 mesi sui lieviti

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa, prediligendo altitudini elevate.

Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura soffice, avviene la fermentazione a temperatura controllata. Il Pinot Nero e lo Chardonnay riposano successivamente sui propri lieviti di fermentazione in acciaio sino alla primavera successiva, segue il tiraggio e un affinamento minimo di 30 mesi in bottiglia a temperatura di 15°C.

Si procede poi alla messa in punta ed al successivo dégorgement.

Alcuni mesi di affinamento in bottiglia prima della vendita rendono l'Alta Langa Pas Dosé elegante ed armonico, adatto a tutto pasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

Profumo: al naso è evidente l'intensità del miele e degli agrumi, con sentori di crosta di pane

Sapore: al palato si presenta complesso e lungo, con note minerali ma cremoso e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

perfetto con antipasti di pesce (crudi, tartare, frittura leggera), risotti mantecati, tajarin burro e salvia o ai funghi, vitello tonnato e verdure in pastella. Si abbina anche a tutto pasto con cucina piemontese moderna e con formaggi vaccini a pasta molle, tomini e caprini freschi.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Alta Langa D.o.c.g.	cl 75	8007430107530	6 pz x ct	cm	kg	96 ct = 4x24	108 bt = 3x36	144 bt = 4x36