

Avezza Paolo

Alta Langa Metodo Classico docg



Vitigno: Pinot nero 80% Chardonnay 20%

Area di produzione: Canelli

Esposizione: nord- ovest

Tipo di terreno: marnoso calcareo

Giacitura: Media collina

Altitudine: 300 s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot (8- 10 gemme/pianta)

Sesto di impianto: 4800 piante/ ha

Produzione: 100 q.li / ha raggiunti con diradamenti post invasatura

Vendemmia: Fine agosto – inizi settembre , manuale, selezione in vigneto delle uve più sane raccolte in cassette da 20 kg.

Vinificazione: il giorno stesso della vendemmia, pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce il quale viene chiarificato con l'aiuto del freddo, dopo di che viene fatta partire la fermentazione alcolica con lieviti selezionati che avviene in vasche termocondizionate a temperatura controllata di 16-17° C sino al completo esaurimento degli zuccheri, a questo punto abbiamo il vino base che viene conservato a una temperatura di circa 5° C fino alla primavera successiva alla vendemmia.

Presatura di spuma: il vino base viene addizionato di lieviti e zucchero, imbottigliato e tappato con un tappo a corona, le bottiglie vengono tenute coricate per oltre 24 mesi in cataste, dove il vino subisce una rifermentazione in modo lento e regolare, trattenendo all'interno della bottiglia l'anidride carbonica sviluppata durante il processo, lasciando allo futuro spumante un perlage fine e persistente.

Sboccatura: passati 30-36 mesi dalla vendemmia, le bottiglie vengono tolte dalle cataste e messe sottosopra in posizione verticale, in modo che i residui della fermentazione possano essere raccolti tutti verso il tappo, togliendo lo stesso sarà la pressione che si è generata durante la presa di spuma a espellere i residui, a questo punto la bottiglia viene tappata con il tappo a fungo e il nostro "Alta Langa" è pronto per la commercializzazione.

