

## Martini & Rossi

# Montelera Alta Langa Millesimato docg



Gli spumanti millesimati sono rari e preziosi, perché solo in anni veramente eccezionali si raggiungono le condizioni di perfetto equilibrio climatico e colturale che rendono unico ed irripetibile uno spumante metodo classico. La vendemmia è lievemente anticipata per preservare freschezza e vivacità al palato; l'uva, raccolta in cassette, è sottoposta a pressatura soffice. La vinificazione avviene "in bianco", cioè senza contatto con le bucce. Il mosto "fiore", illimpidito per semplice decantazione, è fermentato a temperatura controllata e la cuvée, costituita con soli vini scelti dell'annata di vendemmia (millesimo) indicata in etichetta, viene imbottigliata nella primavera successiva alla vendemmia. Lo spumante compie la sua complessa evoluzione durante una lenta fermentazione ed una maturazione sui lieviti in catasta per oltre 30 mesi. La fermentazione in bottiglia, secondo il metodo tradizionale, evidenzia grandi doti di longevità e struttura, accompagnate da finezza, eleganza ed equilibrio che l'annata aveva racchiuso nelle uve.

**Zona di produzione delle uve:** Vigneti selezionati nella zona D.O.C.G. nel cuore del territorio delle Langhe oltre i 250 m/s.m. da terreni asciutti e poco fertili, nei quali lo Chardonnay ed il Pinot raggiungono i vertici qualitativi che l'Alta Langa esige.

**Vitigno:** Pinot nero e Chardonnay

**Colore:** giallo paglierino con note ambrate

**Spuma:** molto fine e persistente

**Profumo:** intenso, ricco, complesso ed elegante, di grande equilibrio, in cui le leggere note fruttate del vino base si armonizzano con i sentori di lievito e crosta di pane, tipici della presa di spuma con metodo classico, con lievi e suadenti note vanigliate.

**Gusto:** pieno, corposo, vivace, armonico, ricco ed elegante, con buona persistenza e leggero ricordo di mandorla.

**Gradazione:** 12% vol

**Temperatura di servizio ottimale:** da 6° a 8°

**Modalità di consumo:** oltre ad essere un raffinato aperitivo, può accompagnare con prestigio ed eleganza una cena importante con piatti di crostacei e pesci pregiati; eccellente si rivela con i piatti tipici della cucina di Langa, rivelando doti insospettabili con il tartufo bianco di Alba.

