



# *Ritorno in* ALTA LANGA BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO

Er ist das neue Projekt. Das einen familiären Duft und Geschmack hat, den der Rückbesinnung auf eine Erde, die nach Zuhause schmeckt.

Der Alta Langa repräsentiert unseren Ursprung, besonders den von Armando Piazza, dessen Familie aus San Bovo stammte, benannt nach Bovone, dem heiligen Beschützer der Rinder.

Es ist kein Zufall, dass die Rinder und der mit Trauben gefüllte Karren das Wahrzeichen unserer Kellerei sind: Armando hat tatsächlich die gerade gelesenen Trauben auf diese Weise transportiert. Genau wie sein Großvater, der von San Bovo aus jedem Morgen das zum Verkauf für den Markt von Alba bestimmte Brennholz auf die gleiche Weise transportierte.

Eine Erde in die wir sehr viel investieren wollten, sowohl aufgrund unserer gefühlmäßigen Verbundenheit, als auch als Beitrag zu ihrem wachsenden Ansehen.

Hiermit erweitern wir unser Sortiment der typischen Weine des Territoriums, nach Langhe und Roero geben wir heute unsere persönliche Stimme auch dem Alta Langa.

**Verfügbare Größen:** 75 cl



**Weinberg:** verschiedene Zusammensetzung: 70% Pinot Nero und 30% Chardonnay

**Weinlese:** während der letzten zehn Augusttage mit Lese und Selektion per Hand Kelterung u. Reifung: Pressung der Trauben, Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und Reifung für 7 bis 8 Monate auf der Hefe mit Bâtonnage.

**Sektherstellung:** Im Frühjahr, das auf die Weinlese folgt, findet die zweite Gärung in der Flasche statt, gemäß der Champagnermethode. Dann folgen mindestens 30 Monate der Reifung im Liegen in unterirdischen Kellerräumen und ein Monat in Pupitres damit sich der Satz im Flaschenhals sammelt.

**Degorgement u. Dosage:** Die Liqueur d'expédition, die nach dem Degorgement hinzugefügt wird, besteht aus vergorenem Chardonnay vergangener Jahrgänge und Zucker.

**Alkoholgehalt:** 12,50%

**Farbe:** strohgelb mit leichten Goldreflexen

**Duft:** komplex, elegant. Obst mit weißem Fruchtfleisch gepaart mit weiter entwickelten Hefenoten, Brotkruste und getrockneten Früchten.

**Geschmack:** trocken, vollmundig, lange anhaltend und mit gefälliger frischer Säure.

**Idealer Begleiter:** zum ganzen Menu, empfohlen zu Gerichten mit Fisch und Krustentieren. Er ist außerdem ein perfekter, eleganter Aperitif zusammen mit einer Wurstplatte und jungen Käsesorten.