

ALTA LANGA DOCG AIRALI EXTRA BRUT BLANC DE BLANC METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa è un territorio alto collinare che si collega all'Appennino ligure, nel sud del Piemonte. Qui, grazie a un progetto di ricerca, unico nel suo genere, sostenuto dalle grandi aziende spumantizzatrici e dalla Regione Piemonte, sono stati impiantati a partire dal 1990 vigneti di pinot nero e di chardonnay in un ambiente adatto a dare origine a un grande spumante di qualità ottenuto secondo il metodo della spumantizzazione in bottiglia. Una tecnica ben nota in Piemonte, culla dello spumante italiano, e già praticata da quasi due secoli.

Con l'obiettivo di interpretare fedelmente l'unicità degli elementi che esprimono la personalità di ogni vendemmia, il disciplinare dell'Alta Langa ne consente esclusivamente la produzione nella versione "millesimata", cioè con l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione.

Il vino prende il nome (Airioli) dal versante collinare in cui sono impiantati i vigneti, in comune di Cissone (CN) a circa 600 m di altitudine.

La scelta di produrre Chardonnay in purezza in versione Extra Brut è figlia di alcune precedenti prove interne di vinificazione, il cui risultato ha evidenziato le caratteristiche tipiche e peculiari di questo vitigno: acidità, sapidità e finezza in una sensazione al palato di sviluppo verticale del sapore. Caratteristiche che in questo vino trovano una perfetta espressione e che abbiamo voluto far risaltare, per esprimere al meglio l'essenza del nostro vigneto.

Le uve vengono poste intere nella pressa pneumatica: eliminato il mosto di primo sgrondo, il mosto frutto dei successivi cicli di pressatura viene avviato alla fermentazione (alla temperatura di 18°C) per la preparazione del vino-base.

Nel Marzo successivo alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia per la presa di spuma e posto ad affinare in catasta per un periodo minimo di 30 mesi.

All'atto del degorgement viene aggiunta la liqueur d'expédition

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini e un pérlage fine e persistente.

Il profumo è caratteristico e intenso, con delicati sentori di crosta di pane e fiori bianchi. In bocca è sapido, con una piacevole acidità che accompagna la degustazione, unita ad una gradevole mineralità che ne esalta la grande eleganza.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Alta Langa DOCG Blanc de Blanc Extra Brut	chardonnay	Ha 0,60
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2021	

Formati
