

Sphegodes

Alta Langa docg



Uva: Pinot Nero (vinificazione in bianco).

Vigna: Terreno calcareo-sabbioso e marnoso. Giacitura collinare oltre 400 m di altitudine. Viti allevate con il tradizionale metodo guyot corto. Nei nostri vigneti di Pinot nero coltivati a mano senza l'uso di pesticidi e utilizzando il metodo dell'agricoltura biologica, crescono le Ophris Sphegodes, piccole orchidee nere, la specie più rappresentativa tra le orchidee spontanee dell'oasi affiliata al WWF di Loazzolo.

Tecnologia Produttiva: Le uve vengono raccolte manualmente e mature con accurata scelta dei grappoli in piccole cassette forellate, dopo la pigiatura e la pressatura soffice la vinaccia viene separata dal mosto fiore. La fermentazione avviene con lieviti della casa. Segue la stabilizzazione a freddo durante l'inverno. Il tiraggio viene effettuato con luna crescente nella primavera successiva alla vendemmia e con ulteriore aggiunta di lieviti per la presa di spuma. Affinamento in bottiglia sulle fecce per 30 mesi. Remuage e sboccatura finale a mano senza aggiunta di zuccheri (pas dosè) prima dell'imbottigliamento. Si presta all'invecchiamento.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino con spuma fine e persistente. Profumi tipici di ribes e floreali di viola. Gusto fresco, asciutto, fruttato e sapido.

Abbinamenti Gastronomici: Vino spumante ideale per l'aperitivo o con primi piatti senza pomodoro, secondi piatti di carni bianche e cucina di mare. Adatto anche per formaggi freschi.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: 13% vol.

Residuo zuccherino: < 2 g/lit

Acidità totale: ~ 7,5°

pH: 3,2

Solfiti: < 0,09 g/lit

Presentazione Commerciale: Bottiglie da 75 cl in scatole da 6.