

ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO

VITIGNO:

Chardonnay 60% - Pinot nero 40%

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza.

RESA PER ETTARO:

65 ettolitri

EPOCA DI RACCOLTA:

1/10 settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura immediata al momento del conferimento in cantina.

Decantazione delle sostanze solide per circa 24 ore

Fermentazione a circa 16° C

Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

Rifermentazione in bottiglia per 54 mesi.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, aroma delicato e fine
Sapore morbido, fresco e molto armonico, retrogusto lievemente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto.

Aperitivi, pesce e verdure di stagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4/5°C



Marenco

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA