



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa e ad un'altitudine oltre 600 metri s.l.m. I terreni sono sedimentari di origine marina; calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi.

Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura, avviene la fermentazione a temperatura controllata. Il Pinot nero riposa sui lieviti in acciaio, sino alla primavera successiva. Lo Chardonnay procede con la fermentazione malolattica in piccole botti di legno, con relativo assemblaggio prima del tiraggio. Dopo minimo 42 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta ed al successivo dégorgeant.

Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Pas Dosè elegante ed armonico, adatto a tutto pasto.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine e persistente

**Profumo:** al naso è evidente l'intensità del miele e degli agrumi, con sentori di crosta di pane

**Sapore:** al palato si presenta complesso e lungo, con note minerali ma cremoso e persistente.

#### DATI INFORMATIVI

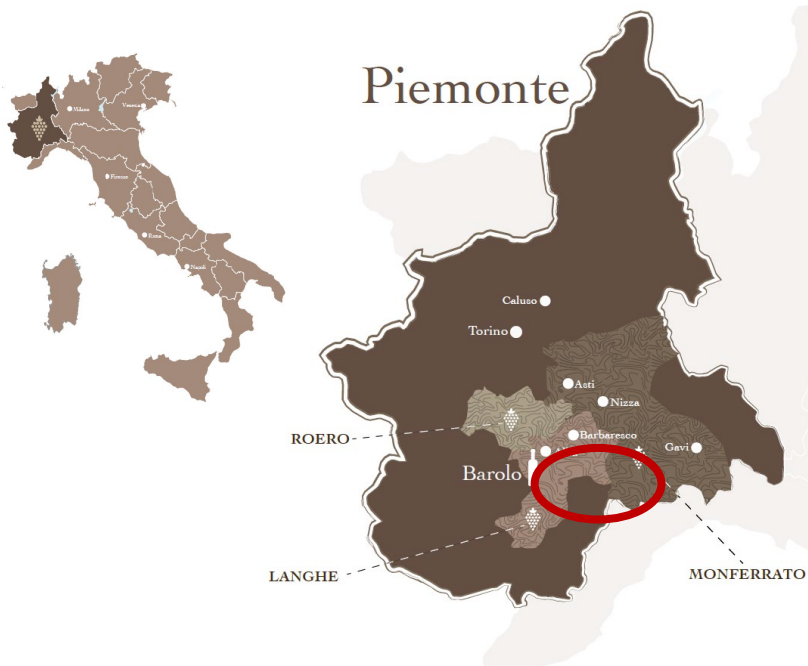
**Vitigno:** Pinot Nero / Chardonnay

**Gradazione alcolica:** 12.50 % vol.

**Zuccheri:** 1 g/l ± 1

**Denominazione:** Alta Langa DOCG

**Maturazione:** minimo 42 mesi sui lieviti



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Alta Langa 2021

### Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



Jancis Robinson.com

16

*Straw yellow. Attractive yellow fruit with a honeyed touch and a note of breadcrumbs. Lively CO<sub>2</sub> and fresh yellow fruit. An inviting aperitif. WS*

falstaff  
91



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Alta Langa 2020

### Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



**Kerin O'Keefe**  
**#KOwine**

**95**

*If you like your sparkling wines racy, linear and bone-dry, the stunning 2020 Seicento Pas Dosé is your wine. Made with 60% Pinot Nero and 40% Chardonnay planted 600m above sea level, it opens with white spring flower, white stone fruit and botanical herb aromas that waft delicately out of the glass. Elegantly structured, the savory palate has a pristine purity, delivering apple, unsweetened tangerine drop, Myer lemon and ripe yellow pear before a saline close. Tangy acidity keeps it vibrant while while an ultra refined perlage of tiny, persistent bubbles lends finesse. A radiant, gastronomic wine that can be paired with the entire meal. Drink or hold. Abv: 12.5%*

