

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Seicento

Alta Langa DOCG Pas Dosè Millesimato



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 dégorgeement.

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 2022

Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2021

Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



James Robinson.com

16

Straw yellow. Attractive yellow fruit with a honeyed touch and a note of breadcrumbs. Lively CO₂ and fresh yellow fruit. An inviting aperitif. WS

JAMESSUCKLING.COM 

91



falstaff
91

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

DOSSIER PIEMONTE

94

