



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 media di oltre 500 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 vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio tra Pinot nero e Chardonnay ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta, al successivo dégorgement e al dosaggio. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Brut elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

Profumo: gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali

Sapore: pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica

DATI INFORMATIVI

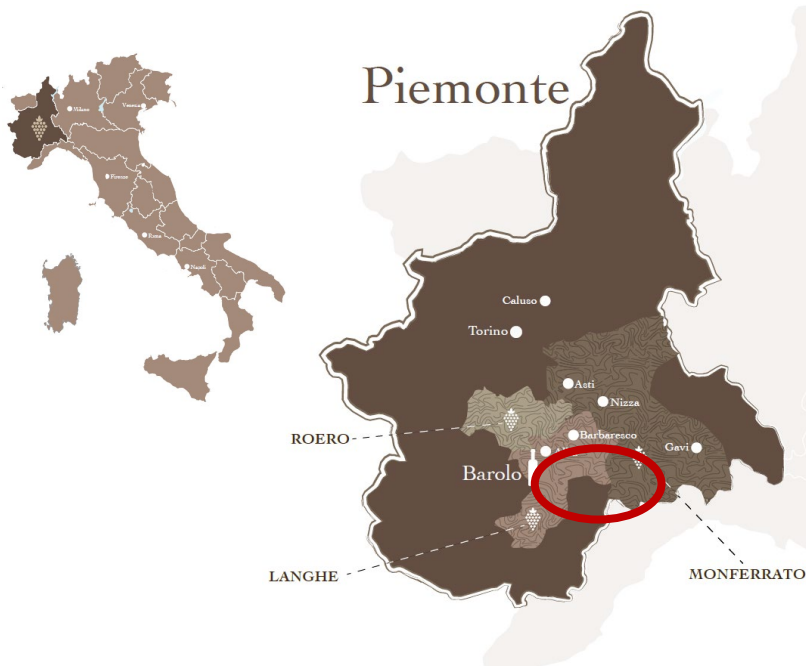
Vitigno: Pinot Nero 80% / Chardonnay 20%

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 6 g/l ± 2

Denominazione: Alta Langa DOCG

Maturazione: minimo 30 mesi sui lieviti



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2020

Cinquecento

Brut Millesimato DOCG



JAMESSUCKLING.COM 

90 (10/2023)

Attractive citrusy character with notes of sliced apples and white flowers. Medium-bodied with fine bubbles and vivid acidity. Fresh, lemony finish.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2019
Oltrequota Cinquecento
Brut Millesimato DOCG



falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

90 (09/2023)

Kerin O'Keefe
#KOWine

92 (07/2023)

A blend of 80% Pinot Nero and 20% Chardonnay cultivated at an average altitude of 500m above sea level, the radiant Vite Colte 2019 Oltrequota Cinquecento delivers yellow apple, hazelnut, Myer lemon and hints of bread crust. It boasts freshness and depth while a persistent perlage lends tension and even more energy. At only 5g of residual sugar, it's also dry, with a crisp finish.

JAMESSUCKLING.COM

90 (01/2023)

This shows a mineral character with notes of sliced apples and citrus fruit as well as raw almonds and crushed stones. Textured and energetic with a medium to full body and delicate mousse. Vivid acidity and notes of crunchy stone fruit follow through to a refined finish.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2018

Brut Millesimato DOCG



Decanter

94 (06/2022)

falstaff

GENIENEN WEIN ESSEN REISEN

91 (30/09/2022)

Vini d'Italia
Due Bicchieri

duebicchieri



SILVER (09/2022)

Nice yeast-complexed. Crisp white fruit nose. Nice lightness and freshness to it. Nice fruit: pineapple, butterscotch, jasmín.



LUCA MARONI
90

Kerin O'Keefe
#KOWine

90 (10/2022)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2016

Brut Millesimato DOCG



Decanter

Highly Recommended

91 (07/2020)

“A warmth of nutty figs on the nose with a finely textured ripe peachy mousse and a fresh lemony finish.”



Le Guide de
L'Espresso

I Migliori 100 Vini Spumanti

Con un ampio parco vigna a disposizione si scelgono otto conferitori con appezzamenti vocati per realizzare il progetto Alta Langa.

L'80% di pinot nero esalta la struttura e la potenza di un sorso agrumato, vivo, con note loreali ma anche cremose. Mandarino e pepe bianco per una scarica elettrica acida, in equilibrio alla massa del corpo.

