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 dégorgement.

Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Pas Dosé 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

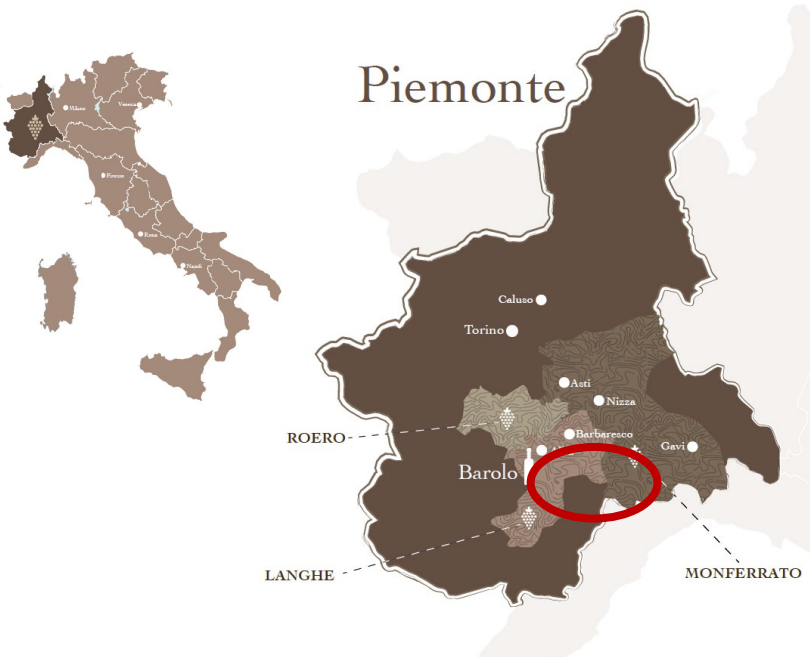
Vitigno: Pinot Nero / Chardonnay

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 1 g/l ± 1

Denominazione: Alta Langa DOCG

Maturazione: minimo 42 mesi sui lieviti



Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2022
Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG

Doctor Wine by Daniele Cernilli

94

Civiltà del bere – THE ITALIAN WINE COMPETITION – ARGENTO 2026 – WOW!

VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

16,5/20 (93)

WINESCRITIC.COM

93 Pts

ROSSO

Merano Award

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2021
Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG

JancisRobinson.com

16

Straw yellow. Attractive yellow fruit with a honeyed touch and a note of breadcrumbs. Lively CO_2 and fresh yellow fruit. An inviting aperitif. ***WS***

JAMESSUCKLING.COM

91

VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

16/20 (92)

Doctor Wine by Daniele Cernilli

UN FACCINO DOCTORWINE 2026

96

falstaff

91

vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

DOSSIER PIEMONTE

94

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it