

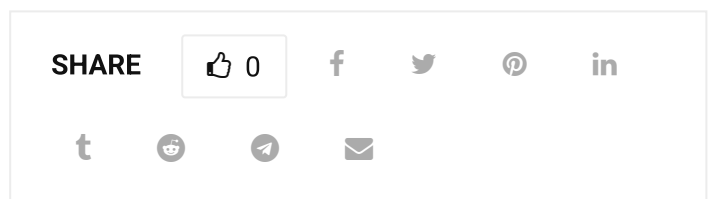


Home > Pot-Pourri > Racconti dalle cantine
> Vite Colte punta in alto con l'Alta Langa

Pot-Pourri Racconti dalle cantine

Vite Colte punta in alto con l'Alta Langa

by Rosanna Ferraro 25 Febbraio 2025



 [Per accedere all'archivio storico di DoctorWine clicca qui](#)

Il presidente della Cantina Vite Colte, Piero Quadrumolo, parla del progetto dedicato ai Metodo Classico Alta Langa, con gli spumanti Cinquecento Brut e Seicento Pas Dosé.

“Se il clima cambia, cambiamo anche noi”. Così Pierluigi Quadrumolo, presidente della [Cantina Vite Colte](#) con sede a Barolo, sintetizza le riflessioni dalle quali è nato il nuovo **Metodo Classico Alta Langa Docg Seicento Pas Dosé**, da uve coltivate a circa 600 metri di altezza. *“Il clima sempre più caldo accelera il ciclo vitale delle piante e porta vendemmie sempre più precoci. Per recuperare la produzione dello Spumante Metodo Classico seguendo il naturale ciclo biologico della vite abbiamo deciso di impiantare i vigneti a quote alte, favoriti dalla conformazione del nostro territorio.*

Metodo Classico Alta Langa dal 2016



La produzione di metodo classico dell'azienda Vite Colte è iniziata ufficialmente con la vendemmia 2016, e dopo sperimentazioni in vigna e in cantina è

stato lanciato l'**Alta Langa Docg Cinquecento Brut** al millesimo 2017. Il disciplinare impone almeno 3 mesi di affinamento sui lieviti e un'altitudine minima dei vigneti di 250 metri sul livello del mare. La scelta degli appezzamenti in quota, per sfuggire al grande caldo durante il periodo delle maturazioni delle uve, aveva permesso di allungare l'inizio della vendemmia di 10-15 giorni, tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre.

*"Ma da allora il clima è cambiato ulteriormente, e sappiamo che l'innalzamento non si fermerà qui – continua il presidente Quadrumolo – così abbiamo preso la decisione, supportata da ricerche scientifiche, di progettare una viticoltura del futuro, quella che fosse in grado di affrontare l'evoluzione dei prossimi 20, 30 anni. Una decisione importante e impegnativa per i nostri viticoltori, perché siamo andati ad impiantare nuovi vigneti a 500 metri di altezza slm. A questa quota abbiamo prodotto il primo **Alta Langa Cinquecento Brut**, già in commercio. Ma non ci siamo fermati, abbiamo impiantato nuovi vigneti a 600 metri di altezza dove, fino ad ora, c'erano solo prati, boschi e noccioleti".* E da quei vigneti è nato il nuovo **Alta Langa Seicento Pas Dosé**.

Vigne sempre più in alto

*"Sono sempre più frequenti le **vendemmie che iniziano anche prima di Ferragosto**. Ma non basta prendere atto di questa che è diventata una necessità, così abbiamo deciso di attivarci in concreto per contrastare gli effetti del caldo sulle nostre uve da spumantizzare. E abbiamo una nostra soluzione: le nostre colline sono alte, e sappiamo che più si sale, più la temperatura si abbassa".*

Prosegue Quadrumolo: **"Portare le vigne più in alto permette di rispettare l'equilibrio della vite e il suo ciclo biologico, darle una vita senza stress. Il tempo di sviluppo è rallentato dall'aria più fresca e consente**

di mantenere il giusto grado alcolico, di conservare l'acidità che ci è necessaria, di arricchirsi di aromi e profumi. Per tornare a fare delle vendemmie a settembre-ottobre, che significa quindi offrire **un ciclo di vita più lungo per la pianta**, abbiamo capito che questa era la strada giusta: andiamo a cercare nell'altezza quello che, ad esempio nello Champagne, ottengono grazie alla latitudine".



Piero Quadrumolo, presidente di Vite Colte

Qualche chiarimento sulla Docg Alta Langa

Alta Langa, che significa Spumante Metodo Classico Millesimato, nasce come zona di produzione a metà dell'Ottocento da vigneti impiantati su quel tratto di terra che si allunga sulla **fascia collinare del Basso Piemonte, nella parte delle Langhe che confina con la Liguria**. Il territorio è composto da colline che arrivano fino a 750 metri di altezza sul mare, con picchi che raggiungono i 900 mt. L'aria fresca che dalle cime scende di notte lungo le pendici attenua l'umidità sulle loro pareti proteggendo le viti dall'attacco dei parassiti, influisce favorevolmente sulla maturazione delle uve e sullo sviluppo dei loro profumi, mantiene adeguati i livelli di acidità necessari per uno spumante di qualità.



Confronto tra grappoli di Pinot Nero a diverse altitudini: 250, 500 e 600 metri, a luglio 2024

L'Alta Langa è il risultato, come nei più importanti spumanti Metodo Classico, di un assemblaggio di circa **80% Pinot Nero**, che conferisce forza e longevità al vino, e **Chardonnay**, che lo completa con la dolcezza e l'ampio spettro aromatico.

Il progetto Alta Langa di Vite Colte conta oggi una produzione di circa 40.000 bottiglie del **Cinquecento Brut**, ottimo da aperitivo e da mescita, e 10.000 del **Seicento Pas Dosé**, particolarmente adatto all'Alta Ristorazione come accompagnamento al pasto.

La filosofia sull'Alta Langa di Vite Colte è un *ritorno al futuro*, un modo concreto e rispettoso della natura per affrontare concretamente il cambiamento climatico: l'obiettivo è quello di diventare gli **Specialisti dell'Alta Langa in alta quota**.

Daniele Cernilli ci racconta Vite ...



PRODUTTORI



Per accedere all'archivio storico di DoctorWine clicca qui

ALTA LANGA

METODO CLASSICO

VITE COLTE

SHARE

0



< ARTICOLO PRECEDENTE

Un tanto al litro



Rosanna Ferraro

È stata il primo caporedattore di DoctorWine e ancora oggi collabora saltuariamente. Giornalista, beve grandi bottiglie spesso e ci acchiappa parecchio. Ha fatto tutta la trafila dei corsi Ais e assaggia da almeno 25 anni con regolarità e con ottima tecnica. Archeologia, attualità, turismo, grafica, editoria e poi Sommelier, Gambero Rosso, lancio di grandi brand, costituiscono parte della sua...

COMMENTI

COMMENTI FACEBOOK

CHE NE PENSI DI QUESTO ARTICOLO?