



ALTA LANGA DOCG

Marcalberto – Millesimato

L'Alta Langa DOCG è lo spumante brut del Piemonte. Una denominazione dalla produzione contenuta, con una storia molto lunga: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento, nelle "Cattedrali Sotterranee" oggi riconosciute dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'umanità.

È fatto di uve Pinot Nero e Chardonnay in purezza o insieme, in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi.

L'Alta Langa è esclusivamente millesimato, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia.



NAZIONE & REGIONE

Italia - Piemonte

VITIGNO

Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

AFFINAMENTO

affinamento sui lieviti 36 mesi

ANNATA

2017

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5 %vol

DOSAGGIO

3.5 gr/l - Extra Brut

CONTENUTO

750 mL

CARATTERISTICHE DEL VINO

Degustazione

Il vino si presenta di un giallo paglierino con un perlage fine e persistente.

Al naso prevalgono i sentori di pasticceria, come la crosta di pane e la vaniglia.

Note eleganti di fiori, frutti a bacca rossa e cipria emergono in un secondo momento, facendo presagire la presenza del Pinot Noir nell'uvaggio.

In bocca il vino è decisamente cremoso e fresco, con una lunga persistenza e bella avvolgenza.

CIBO-VINO

Abbinamento

Si abbina perfettamente a tutto pasto. Ideale con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.

Un vino piacevolissimo da bere anche da solo.

Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi.

Produttore

L'azienda agricola Marcalberto nasce e intraprende il suo percorso artigianale nei primi anni '90 ad opera di Piero Cane, già affermato enologo all'interno del mondo spumantistico nazionale.

Marco e Alberto, i figli a cui è dedicato il nome dell'azienda, seguono le orme del padre Piero ed oggi gestiscono attivamente e scrupolosamente tutte le fasi del processo produttivo. All'interno della filiera Marcalberto ricopre altresì un ruolo molto significativo la madre Marina in qualità di trait d'union aziendale.

L'azienda Marcalberto è specializzata nella produzione di spumanti "metodo classico".