



ACQUISTATO IL .....

Millesimo Alta Langa 2020

2020

## Frutto di una singola annata



Come nella migliore tradizione spumantistica, anche Marcalberto produce un millesimato in contrapposizione a quello che loro definiscono simpaticamente "Sansannée". Il millesimo in etichetta, in questo caso il 2018, indica la singola annata da cui proviene il vino contenuto nella bottiglia. Prodotto da un'accurata selezione delle basi spumante realizzate in una determinata vendemmia, questo vino si pone come intento principale quello di valorizzare e raccontare al meglio le peculiarità della sua annata. La base, come da tradizione per la bella azienda piemontese, è sempre Pinot Nero e Chardonnay, vitigni nobili e altamente vocati per la produzione di bollicine di qualità, che provengono da vigneti situati nei comuni di Santo Stefano Belbo, Calosso, Cossano Belbo e Loazzolo. Extra Brut il suo dosaggio, grazie a poco più di 3 grammi di zucchero per litro, questo spumante si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. Il perlage è fine e persistente, e permette fin da subito di cogliere le sfumature più delicate di pane appena sfornato che caratterizzano il suo bouquet. In bocca, invece, si rivela notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza. Ottima bollicina a tutto pasto, questo metodo classico "made in Piedmont" è perfetto sia per accompagnare piatti a base di carne che, ovviamente, di pesce.

La produzione enologica di Marcalberto, fin dai suoi esordi, si è concentrata sulla produzione di spumanti Metodo Classico. Siamo in Piemonte, nel cuore dell'Alta Langa, e il Pinot nero con lo Chardonnay sono i vitigni utilizzati. Tutte le uve derivano da vigneti di media, alta collina. In cantina si applica il cosiddetto Metodo Marcalberto che si ispira allo stile francese. Complessità e freschezza sono le loro principali caratteristiche, oltre a essere stati i primi produttori di Metodo Classico italiano a lavorare vini senza solfiti aggiunti in maniera seriale, contribuendo ad aggiungere autenticità ed energia cristallina a bollicine di innegabile qualità.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	marnoso calcareo
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra brut
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	70% pinot nero 30% chardonnay
<b>Gradazione</b>	12.5
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia interamente manuale. Spremitura soffice a grappolo intero con torchio tradizionale Coquard, frazionamento delle varie fasi di pressatura e basse rese uva/mosto. Fermentazione alcolica delle basi in parte in inox e in parte in legni di rovere francese usati con successivo affinamento sulle proprie fecce. Messa in bottiglia per la presa di spuma senza filtrazione né chiarifiche.
<b>Sensazioni</b>	Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto svela note di pane appena sfornato. In bocca si presenta notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821