



ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Extra Brut 2019

2019

## Extra Brut, super secco e super gastronomico



Non è per nulla un vino comune. Ed è anche per questo che ci piace parecchio. Quello proposto qui da Abbona è un eccellente Alta Langa DOCG, Extra Brut, super secco e super gastronomico. Nel senso che, come spesso accade con queste bollicine metodo classico di qualità, oltre che per festeggiare i momenti felici, possono essere portate in tavola per accompagnare pranzi e cene di livello. Ma procediamo con ordine. Vino che nasce dalle uve raccolte nei vigneti aziendali, con piante di oltre vent'anni. Frutti in grado di donare grande complessità e concentrazione, adatte a produrre uno spumante di alta qualità, fresco, aromatico e di grande persistenza. La cuvée di base prevede l'uso di Pinot Nero al 65% e Chardonnay per la parte restante. Si parte con una pressatura soffice delle uve per ottenere mosto fiore, con una resa di circa il 50%. Segue la prima fermentazione alcolica e un affinamento di circa 7 mesi. Poi l'imbottigliamento e la fase di tiraggio, con aggiunta di lieviti selezionati, per un lungo affinamento in bottiglia per 48 mesi. A quel punto, giunta la desiderata complessità, si procede con il dégorgement e la colmatura della bottiglia, senza aggiunta di liquer ma solo con lo stesso vino. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con sfumature dorate ed intense e un perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori di frutti gialli e floreali. Poi crosta di pane e lieviti, dovuti alla lunga maturazione in bottiglia. In bocca è pieno, ricco, cremoso. Buona acidità, freschezza e sapidità.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Limosa
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Spumante Extra Brut
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve da cui si ottiene il mosto fiore con resa del 50%. Chiarifica statica a seguire con inizio della fermentazione alcolica a temperatura di 15°-18°C della durata di 12 giorni. A seguire sfeccatura e affinamento per 6 mesi. Tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati ed inizio della rifermentazione in bottiglia, che si svolge in 40-60 giorni a 14°-16°C. in bottiglia su lieviti per 48 mesi poi dégorgement senza alcuna aggiunta di liquer.

**Sensazioni** Vino di ottima struttura e ricchezza ma anche bevibilità e freschezza. giallo paglierino con sfumature dorate ed un perlage fine e persistente. Al naso sentori freschi e fruttati, con note delicate di crosta di pane derivanti dal lungo affinamento sui lieviti. In bocca gusto pieno e croccante di lunga persistenza ma anche di notevole eleganza e verticalità.

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