ACQUISTATO IL .....

Alta langa DOCG nature 2020 2020

Sogno di una sera d'estate

La "leggenda" vuole che l'ispirazione per la creazione di questo vino sia arrivata improvvisamente, in una sera d'estate. A causarla una particolare bottiglia di Champagne. L'idea, un po' folle a quel tempo, era quella di far nascere uno spumante privo di solfiti aggiunti. Dall'idea alla realizzazione pratica, sono passati anni di sperimentazioni. Ma poi, finalmente, è arrivato il momento di svelare a tutti il Nature Marcalberto. Blanc de Noirs piemontese, questo è stato il primo Metodo Classico italiano senza solfiti aggiunti, prodotto in maniera seriale. L'uva Pinot Nero utilizzata proviene da vigneti nei comuni di Santo Stefano Belbo, Calosso, Cossano Belbo e Loazzolo. Aree super vocate, dove l'uva giunge a perfetta maturazione all'inizio di settembre. Spumante decisamente secco, con meno di 3 grammi di zucchero per litro, questo Nature vanta un perlage fine e persistente e un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è molto espressivo, con sentori di fetta biscottata su un fondo di agrumi. In bocca, invece, risulta complesso e vibrante. La freschezza e la persistenza sono semplicemente straordinarie, rendendo questo vino ideale compagno di pranzi e cene importanti. Da provare con un gustoso risotto alla milanese, sempre che non si voglia andare sul classico e accostarlo a un raffinato carpaccio di mare.

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.

La Vigna

Terreno	marnoso calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Brut
Provenienza	Piemonte
Uve	100 pn
Gradazione	12
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	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 legni di rovere francese usati con successivo affinamento sulle proprie fecce. Messa in bottiglia per la presa di spuma senza filtrazione ne chiarifiche. Prodotto esclusivamente in assenza di solfiti aggiunti.
Sensazioni	Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Naso molto espressivo, con sentori di fetta biscottata ed agrumi. Al palato risulta complesso e vibrante; freschezza e persistenza straordinarie.

© 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