



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG 2019

2019

Le bollicine, quelle buone



Svinando

Se pensi al Piemonte viticolo, spesso, pensi ai suoi tanti buoni vini rossi. Ma, è sempre bene ricordarlo, il Piemonte è anche una terra speciale per la produzione di bianchi e soprattutto di Bollicine. Queste ultime, in particolare, tanto buone quanto rare. Pur essendo vini DOCG, infatti, l'Alta Langa si esprime ancora oggi con piccoli numeri. Poche bottiglie destinate agli appassionati più esigenti. Come questa bolla proposta da Vinchio Vaglio, Pinot Nero all'80% e Chardonnay per la parte restante. Vendemmia a perfetta maturazione, le uve vengono sottoposte a pressatura diretta, seguita da una fermentazione alcolica di circa 20 giorni. Il vino così ottenuto viene conservato in vasche d'acciaio su fecce nobili a temperatura controllata per circa 7 mesi, in attesa che si verifichi una sorta di stabilizzazione naturale. Dopo l'imbottigliamento e il "tirage", si avvia la seconda fermentazione che rende il vino effervescente. La successiva fase di maturazione in contatto con i lieviti dura circa 40 mesi. Versato nel bicchiere, l'Alta Langa DOCG di casa Vinchio Vaglio rivela un bel colore giallo paglierino vivo, ben sostenuto da un perlage fine e persistente. Al naso è complesso, fruttato, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, e una piacevole nota di caramello. In bocca è morbido e rotondo, fresco e sapido. Bollicina persistente, con evidenti sentori che ricordano il pane lievitato. Ideale fin dall'aperitivo, è semplicemente perfetto con frutti di mare crudi e più in generale con i piatti della cucina mediterranea.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barriera, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno calcareo sabbioso

Esposizione Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Spumante

Provenienza Piemonte

Uve Pinot Nero 80% Chardonnay 20%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di Pesce, Menù di Carne

Vinificazione

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pressatura diretta cui segue la decantazione statica del mosto a 14 °C per circa 24 ore. La fermentazione alcolica, a temperature di circa 16 °C, dura per circa 20 giorni. Affinamento: il vino viene conservato in vasche d'acciaio su fecce nobili a temperatura controllata per circa 7 mesi in modo che si verifichi la stabilizzazione naturale del vino stesso. Non viene effettuata la fermentazione malolattica. Fermentazione: l'operazione di "tirage" (immissione della "liqueur") si effettua quando il vino è sottoposto a una rifermentazione in bottiglia della durata di circa 40 mesi. Successivamente avviene il "degorgement" (la sboccatura) e a questo punto è pronto per l'ultimo periodo di riposo di sei mesi prima di essere commercializzato.

Sensazioni

Colore: giallo paglierino vivo con perlage fine e persistente. Olfatto: complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, in particolare fiore d'arancio con una leggera e piacevole nota di caramello. Gusto: bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.

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