

Alta Langa DOCG

Vino bianco ottenuto dalla vinificazione con metodo Champenois delle uve provenienti dai nostri vigneti. Ottimo aperitivo è consigliato anche in accompagnamento agli antipasti della cucina piemontese, risotti, carni bianche e pesce.

Denominazione: Alta Langa DOCG

Comune: Trezzo Tinella

Esposizione solare: Sud-Est

Superficie: 0,35 Ha

Resa per ettaro: 5500 kg di uve

Vitigno: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: Metodo Champenois

Invecchiamento: 4 anni in bottiglia

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Aromatico, con note di miele e crosta di pane

Gusto: Armonico, sapido con finale di mandorla e morbida effervescenza

