ERBALUNA

ALTA LANGA EXTRA BRUT

Ci vuole la collaborazione con le colline alte di Asti, i suoli ricchi di marne e sabbia, il clima fresco e ventilato ed una lunga tradizione di metodo classico che ha origine nella metà dell'Ottocento. Si ottiene con uve raccolte in una sola vendemmia.

Queste le premesse per un'esperienza che incanta i sensi e rimanda alla natura, al mattino presto quando il sole è ancora timido, la terra umida e costellata di infinite piccole gocce di rugiada.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Forme di allevamento: Gujot.
Vitigno: Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%
Composizione terreno: marnosi, calcareo-argillosi
Altitudine: 350 mt slm. circa
Epoca di raccolta: Raccolta manuale con cernita metà Agosto/inizio Settembre.
Resa ad ettaro: 11000 Kg /Ha max. per legge
Resa in vino:7150 litri max. per legge
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice, fermentazione in acciaio e un lungo affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi
Produzione: 1350 litri
Dosaggio: Extra Brut
Conservazione: Mantenere le bottiglie in posizione orizzontale in un luogo areato e asciutto con umidità che non supera il 70% ad una temperatura ideale tra i 10°C e i 14°C.
Temperatura di servizio: 6-8 C°
Caratteristiche Organolettiche:
COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
PROFUMO: nell'immediatezza fiori bianchi come il tiglio, il gelsomino e il biancospino, la frutta fresca che ricorda la pesca bianca e il pompelmo rosa. Con l'evoluzione questi profumi si fanno più maturi e puntano alla frutta candita, mandorle e fichi secchi. Note minerali.
GUSTO: si distingue per la sua straordinaria armonia tra freschezza e struttura, risultato della delicata acidità e delle note fruttate anticipate al naso che si ritrovano anche in bocca. Maturando subentrano mineralità e salinità. Confort assoluto la cremosità indotta dalla finezza del perlage e la lunga persistenza aromatica.
Abbinamenti: Si presta bene come aperitivo, a tutto pasto con tutti i primi ed i secondi di pesce, carni di coniglio, pollo e maiale. Sublime in abbinamento con il tartufo.

AZ. AGRICOLA ERBALUNA
Fraz. Annunziata Pozzo, 43
12064 La Morra (CN)
Email: biovini@erbaluna.it
Tel: +39.0173.50800
www.erbaluna.it