



GRIMALDI

ALTA LANGA DOCG Brut



Vitigno	Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
Zona di produzione	Vigna dell'azienda vitivinicola Groppone nel comune di Dogliani.
Superficie	1,07 ettari
Altitudine	Mt. 430 s.l.m.
Esposizione	Ovest.
Terreno	Marne calcaree - argillose
Tipo di coltura	Allevamento a filare con potatura tipo guyot.
Periodo di raccolta	Fine Agosto.
Vinificazione	Dalla pressatura delle uve si ottiene il mosto fiore che una volta pulito e sfecciato viene messo in fermentazione in vasca di acciaio ad una temperatura di 17°. In primavera avviene il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione secondo il metodo tradizionale in bottiglia. Dopo almeno 30 mesi avviene il degorgement e le bottiglie vengono richiuse col tappo finale.
Produzione	Bottiglie n° 8.000
Colore	Giallo scarico e brillante.
Profumo	Intenso e floreale con note finali di fiori di acacia, con perlage fine e persistente.
Sapore	Di gradevole freschezza ed eleganza con intense note di lievito, crosta di pane e miele, con una buona struttura e persistenza.
Alcool svolto	12,74% Vol.
Acidità totale	6,08 gr./lt.
Zuccheri riduttori	5,9 gr./lt.
Estratto secco ridotto	19,9 gr./lt.
Temp. di degustazione	6° - 8°
Abbinamenti	E' un ottimo aperitivo e con i crostacei, ma si abbina molto bene con tutti i piatti specialmente di pesce.