



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. |