

1820 TOSTI

★ ★ ★ ★ ★

GIULIO I RISERVA 2009 ALTA LANGA DOCG

196 anni di vendemmie hanno reso il Metodo Classico Alta Langa DOCG il più alto risultato della produzione Tosti. Un millesimato ottenuto con il 100% di uve Pinot Nero raccolte a mano in cassetta nei vigneti collinari nelle zone circostanti Canelli a un'altezza media di 350 metri slm. Una piccola produzione ottenuta da 1,82 ettari di vigneti.

L'annata 2009 è stata caratterizzata da un inverno con abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso, eventi climatici che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno. La vendemmia, iniziata la settimana dopo Ferragosto, ha regalato delle uve di Pinot Nero con molti zuccheri e un'acidità che hanno confermato un processo di maturazione eccezionale. È stato subito chiaro che la vendemmia 2009 si sarebbe confermata come una delle migliori degli ultimi anni: una straordinaria base per un Metodo Classico Riserva d'eccellenza.



AWARDS

- 2014 Concorso enologico internazionale Vinitay (Italy)
Cuvée Giulio I doc 2007
Gran Gold medal
- 2014 Wine enthusiast
Cuvée Giulio I doc 2007
92/100
- 2015 International wine challenge (United Kingdom)
Cuvée Giulio I docg 2008
Silver medal
- 2016 Ultimate Wine Challenge 2016
Altalanga Docg Riserva Giulio I 2009 Metodo Classico
90/100



VITIGNO: 100% Pinot nero

TERRITORIO: vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco della zona delimitata dal disciplinare di produzione situati a una altitudine media di 350 metri s.l.m.

TERRENO: in prevalenza calcareo-argilloso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: dalla metà alla fine agosto.

RACCOLTA: manuale e conferimento in cassetta.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva ancora intera.

FERMENTAZIONE: il mosto viene fatto fermentare alla temperatura di 14°C per circa 30 giorni. Sosta per 5 mesi sulle fecce fini con batonnage per ottenere i finissimi profumi derivati dalla lisi delle cellule dei lieviti.

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: aggiunta dello sciroppo zuccherino ed immediato imbottigliamento. Lenta rifermentazione in bottiglia in locali climatizzati a 14°C.

DURATA DEL PROCESSO DI ELABORAZIONE: almeno 60 mesi sul lievito di fermentazione. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgement (sboccatura) con aggiunta dello sciroppo di dosaggio. Seguono confezionamento e spedizione.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 8 g/l

SOVRAPRESSIONE: 6 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: leggera, generosa ed evanescente

PERLAGE: finissimo, vivace e persistente

COLORE: giallo ambrato con maturi riflessi dorati

PROFUMO: intenso, complesso e ben definito. L'iniziale bouquet floreale richiama sentori fruttati e di vaniglia ed è completato da note aromatiche mature e biscottate.

SAPORE: elegante ed eccentrico; un assaggio ricco di armonie contrastanti che rilascia sapori unici e sofisticati nel lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75, 1,5L, 3L