

TOSTI®

1820

Canelli

ALTA LANGA DOCG 2018

BRUT

Il 2018 è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite con buone precipitazioni che hanno favorito lo sviluppo dei germogli tra la metà di aprile e l'inizio di maggio. Maggio è stato un mese molto piovoso e questo ha portato la pianta ad essere molto vigorosa.

L'estate, povera di piogge ma umida e molto calda ha avuto un andamento regolare fornendo alla vite una buona fertilità. Questa fertilità è stata poi controllata con delle operazioni di diradamento per regolarizzare il rapporto grappoli/pianta, garantendo così una vendemmia regolare. Le uve sono state raccolte, rigorosamente in cassetta e portate in cantina nell'ultima decade di agosto con un ottimo grado di acidità e mineralità che hanno conferito al prodotto finale una grande freschezza ed eleganza, nonché un'ottima longevità nel tempo.



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: fine di agosto.

RACCOLTA: manuale in cassetta.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva ancora intera

PRIMA FERMENTAZIONE: il mosto viene fatto fermentare in tini di acciaio alla temperatura di 15°C per circa 20 giorni. Sosta per 5 mesi in acciaio con batonnage per ottenere le eleganti note derivate dalla lisi delle cellule dei lieviti

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: la presa di spuma e l'affinamento sur lattes è durato 46 mesi, periodo durante il quale il vino è rimasto a contatto con i lieviti. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgeement.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ACIDITÀ: 6,5g/l

ZUCCHERI: 5g/l

SOVRAPRESSIONE: 6 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: intensa con una grana fine

PERLAGE: le minuscole e costanti bollicine che risalgono nel bicchiere generano affascinanti catenelle che in superficie mantengono una corona di spuma stabile tipica di un perfetto affinamento sui lieviti.

COLORE: dorato luminoso con riflessi brillanti

PROFUMO: molto intenso, complesso, con sentori floreali e fruttati, ricco di aromi secondari che conferiscono particolare finezza, come crosta di pane, miele, vaniglia e frutta secca.

SAPORE: Elegante e sapido. Il perfetto equilibrio e la particolare affinità tra profumo e gusto, fanno emergere una piacevole freschezza. Si percepiscono preponderanti i sentori di pane e frutta secca, accompagnati da rinfrescanti note agrumate che completano la complessità dell'assaggio. Il lungo affinamento sui lieviti dona corpo e volume unici. Il finale è pulito fine e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: 75