

TOSTI®

1820

Canelli

ALTA LANGA DOCG

Giulio I - 2019 - extra brut

Blanc de Noirs

Metodo classico millesimato elegante e sapido, caratterizzato da finezza e complessità.

Ottenuto da uve Pinot Nero in purezza ed un lungo affinamento sui lieviti.

Il primo millesimo del Giulio I, è stato il 2005 come omaggio alla sesta generazione che ha dato vita alla realtà che ancora oggi è Tosti1820.

L'annata 2019 si classifica tra l'ottimo e l'eccellente, nonostante sia stata l'annata dei record metereologici: inverno caldo e asciutto, una grande escursione termica a marzo, freddo storico a maggio ed un luglio caldissimo.

È stato fondamentale il lavoro in vigneto per selezionare la produzione permettendo di portare in cantina un'uva di grande qualità, sana con un ottimo quadro acido e perfetta maturità della bacca.

L'uva, come sempre è stata raccolta a mano e portata in cantina in piccole cassette in modo da preservare il grappolo.



VITIGNO: 100% Pinot nero.

TERRITORIO: vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco situati a una altitudine media di 350 metri s.l.m.

TERRENO: in prevalenza marnosi e calcarei, a fertilità moderata.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine di agosto.

RACCOLTA: le uve sono raccolte a mano ed in cassetta

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte nel giusto momento di maturazione, vengono portate in cantina dove si procede con la pressatura soffice estraendo scrupolosamente il mosto fiore.

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

SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: la presa di spuma e l'affinamento sur lattes è durato 54 mesi, periodo durante il quale il vino è rimasto a contatto con i lieviti seguito da rémuage delle bottiglie e successivo dégorgement.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ZUCCHERI: 5 g/l

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, 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 rinfrescanti note agrumate e profumi di pasticceria che conferiscono al prodotto una complessità unica grazie anche allungo affinamento sui lieviti che dona corpo e raffinatezza. Il finale è pulito fine e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C