

TOSTI

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1820
PRODOTTO IN ITALIA - CANELLI



Alta Langa DOCG

Giulio I 2020 • Extra Brut

Blanc de Noirs • 100% Pinot Nero

Giulio I è il nostro Alta Langa più identitario: un Metodo Classico millesimato da Pinot Nero in purezza, nato sulle alte colline di Bubbio e affinato a lungo sui lieviti. Un vino di profondità e precisione, che esprime grande complessità e una sorprendente freschezza.

Il nome Giulio rende omaggio alla sesta generazione della famiglia, e nasce con il millesimo 2005. Ogni edizione interpreta una sola vendemmia e ne restituisce l'identità.



Identità

DENOMINAZIONE: Alta Langa ^{DOCG}

VITIGNO: 100% Pinot Nero

VIGNETI: Vigneti nel comune di Bubbio, a circa 400 metri s.l.m., su suoli prevalentemente marnosi e calcarei.

VENDEMMIA: manuale in piccole cassette, per preservare l'integrità dei grappoli.

TIPOLOGIA: Extra Brut

PRODUZIONE MILLESIMO: 11.700 bottiglie

ALCOL: 12,5% vol

FORMATO: 750 ml



Millesimo 2020

Un'annata caratterizzata da un andamento climatico articolato. Dopo un inverno mite, le piogge di maggio e giugno hanno rallentato lo sviluppo vegetativo; l'estate più equilibrata ha poi favorito un rapido recupero del Pinot Nero. La vendemmia, iniziata a metà agosto, ha consegnato uve mature ed integre, capaci di conservare la freschezza necessaria a sostenere un lungo affinamento.



Metodo Classico

Pressatura soffice delle uve e selezione del mosto fiore. Prima fermentazione e affinamento del vino base.

Tiraggio il 18/05/2021 e seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.

Affinamento sui lieviti: 55 mesi | **Sboccatura:** 2026 | **Dosaggio:** Extra Brut - 4 g/l



Profilo sensoriale

VISTA: Dorato con riflessi brillanti su un perlage fine e persistente.

PROFUMO: Intenso e complesso con note floreali, crosta di pane e frutta secca.

PALATO: Fresco e strutturato, con acidità ben integrata e una trama armonica. Il finale è profondo, sapido e persistente, con note vanigliate e floreali che richiamano il profilo olfattivo.



Profilo del vino

Freschezza ●●●○ ○

Intensità aromatica ●●○○ ○

Morbidezza ●●●● ○

Effervescenza ●●○○ ○

Persistenza ●●●● ○

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C