

# TOSTI® 1820 Canelli

## ALTA LANGA DOCG Rachele Rosé vendemmia 2019 - brut

Un metodo classico millesimato Rosé, fresco, elegante e sapido, caratterizzato da finezza e complessità uniche con un colore rosa delicato veramente affascinante. Ottenuto da 100% di uve Pinot Nero, questo Alta Langa è un “rosé de saignée”, ottenuto dalla leggera macerazione delle bucce del pinot nero da cui si ottiene un delicato colore rosa naturale. L'annata 2019 si classifica tra l'ottimo e l'eccellente, nonostante sia stata l'annata dei record metereologici: inverno caldo e asciutto, super 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, elementi importantissimi nella produzione del rosé. L'uva, come sempre è stata raccolta a mano e portata in cantina in piccole cassette in modo da preservare il grappolo.

*Una piccola produzione per noi davvero speciale, perché è un omaggio a Rachele Bosca, donna che, con la propria visione illuminata, ha dato vita alla realtà che ancora oggi è Tosti1820.*



**VITIGNO:** 100% Pinot nero

**MILLESIMO:** 2019

**TERRITORIO:** vigneti appartenenti al comune di Bistagno situati ad un'altitudine di 380 metri s.l.m.

**TERRENO:** in prevalenza calcareo-argilloso. Esposizione N/E

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** dalla metà alla fine di agosto

**RACCOLTA DELLE UVE:** manuale e conferimento in cantina in singole piccole cassette

**VINIFICAZIONE:** leggera macerazione del mosto con le bucce e successiva svinatura

**PRIMA VINIFICAZIONE:** avviene in tini di acciaio e il vino riposa fino a primavera

**SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA:** 34 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti per permettere la presa di spuma. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgement

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 12,5% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 4 g/l

**SOVRAPPRESSIONE:** 5,5 bar

### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** intensa con una grana fine

**PERLAGE:** fine, costante e persistente. Le minuscole 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:** rosa tenue con tonalità dal corallo al pesca

**PROFUMO:** molto intenso, spiccano i sentori floreali accompagnati da aromi secondari con note di pane tostato, miele, burro e uva passa. Gli aromi terziari con note di viola, vaniglia e cannella lo completano e ne esaltano l'eleganza

**SAPORE:** Cremoso, sapido e minerale. La struttura del Pinot Nero ed il lungo affinamento sui lieviti sono il segreto di queste bollicine eleganti, complesse e raffinate ma nello stesso tempo ricche di una sorprendente freschezza. Anche nel finale di assaggio permane un elegante equilibrio caratterizzato da note di lievito unite a leggeri sentori minerali e speziati che lo rendono un eccellente vino gastronomico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6°C

**CAPACITÀ DISPONIBILE:** cl 75