

TOSTI[®]

1820

Canelli

ALTA LANGA DOCG

Rachele Rosé

Rosé de Noirs

Un metodo classico millesimato Rosé, fresco, elegante e sapido, caratterizzato da finezza e complessità uniche con un colore rosa delicato veramente affascinante. Ottenuto da uve Pinot Nero in purezza, questo Alta Langa DOCG è un "rosé de saignée" in quanto è ottenuto dalla breve macerazione delle bucce del pinot nero da cui si ottiene il delicato colore naturalmente rosa e la migliore espressione dell'impronta olfattiva del Pinot Nero.

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un clima secco e temperature al di sopra della media nella prima parte dell'anno mentre abbondanti piogge si sono registrate tra aprile ed inizio giugno, contribuendo a dare un buon vigore alle piante anticipando la fase fenologica che si è protratta fino alla vendemmia, che è iniziata nella terza settimana di agosto. Le notevoli escursioni termiche hanno consentito un elevato accumulo di zuccheri e sostanze aromatiche nelle uve che sono giunte in cantina sane, con un ottimo quadro acido ed una perfetta maturità della bacca, elementi importantissimi nella produzione del rosé. L'uva, come sempre è stata raccolta a mano e riposta in piccole cassette in modo da preservare l'integrità del 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: 2020

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: terza settimana di agosto

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

VINIFICAZIONE: leggera macerazione del mosto con le bucce e successiva pressatura soffice

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

SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: 42 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

ZUCCHERI: 6 g/l

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 e uva passa. Gli aromi terziari con note di viola e vaniglia 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 dalla sorprendente attitudine all'abbinamento gastronomico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75