

TOSTI®

1820

Canelli

ALTA LANGA DOCG

Riserva Giulio I

Pas Dosé

Blanc de Noirs

La RISERVA Giulio I è ad oggi la migliore espressione della longevità dell'Alta Langa Tosti1820. La produzione numerata, lo straordinario affinamento di 154 mesi, il pinot nero in purezza, la scelta del Pas Dosé permette di esprimere al meglio una incredibile complessità ed una sorprendente freschezza che si legano indissolubilmente ed armoniosamente alla straordinaria vendemmia 2010 da cui tutto è nato. L'annata 2010, è stata caratterizzata da un inverno rigido e particolarmente prolungato, con importanti nevicate che hanno garantito grandi riserve idriche nel terreno. Ciò unito alle temperature rilevate nei mesi di aprile e maggio, hanno favorito un ottimo germogliamento e una buona vigoria della vite. L'estate è stata caratterizzata da un aumento delle temperature giornaliere con ottima escursione termica tra il giorno e la notte. Questo ha contribuito in maniera fondamentale alle caratteristiche dell'uva ed a preservare la freschezza del vino ottenuto nel tempo.



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: manuale e conferimento in cantina delle uve solo ed esclusivamente 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 per preservare la freschezza degli aromi

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: l'affinamento sur lies è durato 154 mesi, periodo durante il quale il vino è rimasto a contatto con i lieviti seguito da rémuage delle bottiglie e successivo dégorgeement

BOTTIGLIE NUMERATE: 1.700

TIRAGGIO: 20/05/2011

DEGORGEMENT: 27/03/24

DOSAGGIO ZERO

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ZUCCHERI: 0,0 g/l

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: soffice

PERLAGE: finissimo e persistente

COLORE: giallo dorato carico e brillante

PROFUMO: intenso, complesso e ben definito. Si svela all'inizio con note di vaniglia e di pesca su cui si incastrano armoniosamente sentori di frutta gialla e note piacevolmente biscottate, burro e miele

SAPORE: ampio, potente ed elegante, con una vena minerale e ricca che si coglie nella lunga persistenza finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°C