TOSTI®
1820
Canelli

ALTA LANGA DOCG
Riserva Giulio I vendemmia 2012 extra brut
100 MESI

La vendemmia 2012 del Pinot Nero si è svolta nella seconda metà di Agosto dopo una piovosa primavera ottimale per la fioritura. Il periodo di maturazione delle uve è stato caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le notti fresche, alternate a giornate di sole intenso, hanno favorito lo sviluppo degli aromi primari, amplificando le note fruttate del grappolo.
In cantina, i nostri enologi, si sono occupati di favorire lo sviluppo degli altri importanti aromi, quelli secondari, grazie al frequente batonnage del vino. Infine, un lungo riposo sui lieviti di 100 mesi ha amalgamato e affinato tutti gli aromi che il Pinot nero è in grado di esprimere.

VITIGNO: 100% Pinot nero
MILLESIMO: 2012
TERRITORIO: vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco della zona delimitata dal disciplinare di produzione situati a una altitudine minima di 350 metri s.l.m.
TERRENO: in prevalenza calcareo-argilloso.
EPOCA DELLA VENDEMMIA: dalla metà alla fine agosto.
RACCOLTA: Uve raccolte a mano in cassetta.
VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva ancora intera.
PRIMA FERMENTAZIONE: il mosto viene fatto fermentare alla temperatura di 14°C per circa 30 giorni. Sosta per 5 mesi sulle fecce fini con batonnage per ottenere i finissimi profumi derivati dalla lisi delle cellule dei lieviti.
SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: 100 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti in locali climatizzati a 14°C. Rémuage e successivo dégorgement nel 2021.
BOTTIGLIE NUMERATE: 3500

TECHNICAL DATA
ALCOOL: 12,5% vol
ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico
ZUCCHERI: 3g/l
SOVRAPRESSIONE: 6 bar

PROFILO SENSORIALE
SPUMA: soffice, abbondante.
PERLAGE: fine, costante e persistente.
COLORE: giallo oro tenue con riflessi brillanti.
PROFUMO: molto intenso ed elegante , complesso, con sentori floreali che si completano con richiami di frutta matura
SAPORE: fine, sapido e fresco, il retrogusto è persistente con note vanigliate che si colgono nel lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

TOSTI1820 Viale Italia 295 - 14053 Canelli (AT) ITALIA tel. +39 0141 822 011 fax +39 0141 823 773 info@tosti.it