

TOSTI® 1820 Canelli

ALTA LANGA DOCG Riserva Bicentenario Metodo Classico Millesimato 2010 Brut Nature Blanc de Noirs

La RISERVA Bicentenario è ad oggi la migliore espressione della longevità dell'Alta Langa Tosti1820.

Una selezione speciale e numerata di 1000 magnum per celebrare i 200 anni della nostra Cantina. Lo straordinario affinamento di 12 anni sui lieviti e la scelta del brut Nature, con una sboccatura non recente, permette di esprimere al meglio il potenziale del pinot nero in purezza. Una incredibile complessità e sorprendente freschezza che si legano indissolubilmente ed armoniosamente alla straordinaria vendemmia 2010.

Vendemmia: 2010

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.



UVE: 100% PINOT NERO

TERRITORIO: vigneti vicino a Canelli con terreno marnoso in prevalenza calcareo-argilloso.

RACCOLTA: manuale e conferimento in cantina delle uve solo ed esclusivamente in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva ancora intera con fermentazione del vino base a 16°C per preservare la freschezza degli aromi.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 105 mesi in cui le bottiglie sono rimaste sur lattes al buio ed a temperatura controllata fra i 14 ed i 16 gradi

Remuage delle bottiglie e successivo dégorgement.

1000 MAGNUM NUMERATI

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5% vol

ZUCCHERI: 0,5 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