

# TOSTI®

## 1820

### Canelli

#### ALTA LANGA DOCG

#### Giulio I vendemmia 2014

199 anni di vendemmie hanno reso il Metodo Classico Alta Langa DOCG il più alto risultato della produzione Tosti. Un millesimato ottenuto con il 100% di uve Pinot Nero raccolte a mano in cassetta nei vigneti collinari nelle zone circostanti Canelli a un'altezza minima di 350 metri s.l.m. Una piccola produzione ottenuta da 1,82 ettari di vigneti.

Il 2014 è stata un'annata imprevedibile, piena di colpi di scena. Se una primavera calda ha anticipato il germogliamento preannunciando un'annata precoce, le insistenti piogge estive e la bassa insolazione di luglio hanno infine ritardato la vendemmia. La sapiente gestione del vigneto ha però permesso di portare in cantina uve perfettamente sane e caratterizzate da una piacevole acidità che conferisce al prodotto finale una grande freschezza ed eleganza, nonché un'ottima longevità nel tempo.



**VITIGNO:** 100% Pinot nero

**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 di agosto.

**RACCOLTA:** uve raccolte a mano in cassetta.

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice dell'uva ancora intera.

**PRIMA ERMENTAZIONE:** 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 ERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA:** minimo 48 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti in locali climatizzati a 14°C. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgeement.

#### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 12,5% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 6 g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 6 bar

#### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** intensa con una grana fine

**PERLAGE:** le minuscole e costanti 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:** dorato luminoso con riflessi brillanti

**PROFUMO:** molto intenso, complesso, con sentori floreali e fruttati, ricco di aromi secondari che conferiscono particolare finezza, come miele e frutta secca. **SAPORE:** Elegante e sapido. Il perfetto equilibrio acido fa emergere una piacevole freschezza. Il lungo affinamento dona corpo e volume unici.

Il finale è pulito con un retrogusto fine e persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 75