

TOSTI®

1820

Canelli

RISERVA GIULIO I ALTA LANGA DOCG 2009

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 slm. Una piccola produzione ottenuta da 1,82 ettari di vigneti.

L'annata 2009 è stata caratterizzata da un inverno con abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso, eventi climatici che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno. La vendemmia, iniziata la settimana dopo Ferragosto, ha regalato delle uve di Pinot Nero con molti zuccheri e un'acidità che hanno confermato un processo di maturazione eccezionale.

È stato subito chiaro che la vendemmia 2009 si sarebbe confermata come una delle migliori degli ultimi anni: una straordinaria base per un Metodo Classico Alta Langa DOCG Riserva d'eccellenza.



AWARDS 2019

- 2019 Mundus Vini
Gold medal
- 2019 Decanter Wine Award
Silver Medal
- 2019 Blindtasted.com
91/100



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 agosto.

RACCOLTA: manuale e conferimento 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: 107 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti in locali climatizzati a 14°C. Rémuage e successivo dégorgeement ad aprile 2019.

BOTTIGLIE NUMERATE: 1100.

TECHNICAL DATA

ALCOOL: 12,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 6 g/l

SOVRAPRESSIONE: 6 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: leggera, generosa ed evanescente

PERLAGE: finissimo, vivace e persistente

COLORE: giallo ambrato con maturi riflessi dorati

PROFUMO: intenso, complesso e ben definito. L'iniziale bouquet floreale richiama sentori fruttati e di vaniglia ed è completato da note aromatiche mature e biscottate. **SAPORE:** elegante ed eccentrico; un assaggio ricco di armonie contrastanti che rilascia sapori unici e sofisticati nel lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75, 1.5L, 3L