



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



“M.C.” ALTA LANGA D.O.C.G.– RISERVA METODO CLASSICO - 46 MESI

L’Alta Langa DOCG “M.C.” RISERVA è un Brut millesimato prodotto con sole uve Pinot Nero.

Artigianalità, passione e pazienza, sono i principi su cui si fonda questo Alta Langa di eccezionale personalità e longevità.

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): fine agosto prima settimana di settembre

Comune dei vigneti: ROCCHETTA PALAFAEA

Terreno: Marne calcaree ricche in sabbia grossolana e limo

Età media delle viti: 15-25 anni

Altitudine dei vigneti: 450 – 480 m. s.l.m

Varietà: 100% PINOT NERO

Vinificazione: pigiatura a fine agosto; pressatura soffice con eliminazione della prima frazione di pigiato (5%); decantazione statica e a seguire fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni.

Viene svolta la malolattica in Barrique di secondo passaggio. Nella primavera successiva si procede al “tirage” aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 46 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, dopodiché verrà effettuato il “dégorgment” con l’aggiunta della “liquer de tirage”

Invecchiamento: minimo 46 mesi

Gradazione: 12 % Vol

Colore: giallo paglierino intenso. Il pérlage è fine e persistente

Bouquet: intenso, complesso ed elegante con sentori di crosta di pane

Palato: armonico, sapido pieno ed avvolgente con leggero sentore di miele

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8-10°C