



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



“M.C.”

**ALTA LANGA D.O.C.G.– METODO CLASSICO
36 MESI**

Degustare una bottiglia di Alta Langa è un’esperienza unica alla scoperta dello stile che ogni produttore usa nell’interpretare un territorio meraviglioso per la creazione di bollicine Metodo Classico Piemontese che hanno un pedigree comune.

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

Comune dei vigneti: ROCCHETTA PALAFAE E
CASTINO

Terreno : Marne calcaree ricche in sabbia grossolana e limo

Età media delle viti: 15-25 anni

Resa: 9T/Ha

Altitudine dei vigneti: 450 – 500 m. s.l.m

Varietà: 85% CHARDONNAY – 15% 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. No malolattica per Chardonnay, mentre viene svolta per il Pinot Nero in Barrique di secondo passaggio. Nella primavera successiva viene creata la cuvée in seguito si procede al “tirage” aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 36 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, dopodiché verrà effettuato il “dégorgement” con l’aggiunta di una piccola dose di “liquer de tirage”

Invecchiamento: 36 mesi

Gradazione: 12 % Vol

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. Il pérlege è fine e molto persistente

Bouquet: intenso, e complesso ma delicato con sentori di crosta di pane

Palato: armonico, sapido pieno ed avvolgente con leggero ricordo di mandorla.

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