

PERTINACE

ALTA LANGA DOCG

ALTA LANGA DOCG este un spumant italian de excepție, elaborat prin metoda tradițională Champenoise (Metodo Classico), care onorează rafinamentul și complexitatea vinurilor spumoase din regiunea Piemont. Producătorul Cantina Pertinace aduce în prim plan armonia dintre soiurile Pinot Noir și Chardonnay, cultivate în zona unică a Trezzo Tinella. Cu o îmbătrânire prelungită de 4 ani în sticlă, acest spumant oferă o experiență senzuală, dominată de finețea perlagei și profunzimea aromelor. Ideal ca aperitiv sau însoțitor al preparatelor rafinate, Alta Langa DOCG este o capodoperă a vinificației tradiționale adaptată rigorilor DOCG.

TERROIR

VIILE : Situate în comuna Trezzo Tinella, cu o expunere solară sud-estică, pe o suprafață de 0,35 hectare.

PERIOADA DE RECOLTARE : Manuală, la maturitate fenolică optimă, pentru a păstra aciditatea și aromaticitatea strugurilor. Selecția este realizată cu atenție pentru a asigura echilibrul între zaharuri și aciditate.

VINIFICATIE: Procesul începe cu o presare delicată a strugurilor pentru a obține un must de calitate superioară, urmată de fermentarea primară în tancuri de oțel la temperatură controlată, ce păstrează prospețimea și aromele. Prin metoda tradițională Champenoise, a doua fermentare are loc în sticlă, unde adăugarea drojdiei și a zahărului activează generarea dioxidului de carbon, formând perlagea fină și persistentă. Vinul este maturat timp de 48 de luni (4 ani) în sticlă, perioadă în care interacțiunea cu drojdia dezvoltă arome profunde și integrează efervescența. Procesul se finalizează cu degorjarea – eliminarea sedimentelor și adăugarea unui dozaj minimal (liqueur de dosage) – pentru a menține caracterul brut și echilibrul rafinat al spumantului.



SOIURI DE STRUGURI

70 % Pinot Noir

30 % Chardonnay

TIP DE VIN

Alb dulce
spumant

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

6 - 8 °C

ZAHAR REZIDUAL

6–12 g/l

GRADUL ALCOOLIC

12,5–13% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai

AROMA : Buchet complex, deschizându-se cu note de miere de salcâm și coajă de pâine proaspătă, însoțite de accente de mere coapte, migdale prăjite și un vâl floral discret (flori de tei).

GUST : Armonios, savuros, cu un final de migdală și o efervescență delicată.

ASOCIERI CULINARE

Ideal ca aperitiv și recomandat alături de aperitive din bucătăria piemontese, risotto, carne albă și pește.