

# MARCALBERTO METODOCLASSICO

## ALTA LANGA

**DENOMINAZIONE:** Alta Langa Docg

**VITIGNO:** Pinot Nero e Chardonnay

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**TERRENI:** marnosi e calcarei

**EPOCA VENDEMMIALE:** ultima decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale. Non chiarificato e non filtrato.

**AFFINAMENTO:** almeno 36 mesi *sur lies*

**ZUCCHERI RESIDUI:** 3,5 g/l

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto svela note di pane appena sfornato. In bocca si presenta notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

**ABBINAMENTI:** abbinabile idealmente con finger food, nonché ottimo compagno di un pasto completo, tranne i dessert.

**ALCOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9° C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 / 1,5 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO  
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA