SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Cuvage

NOME DEL VINO
Cuvage Metodo Classico Alta Langa

DENOMINAZIONE
Alta Langa DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Strevi (AL) Castino (CN)

VINIFICAZIONE
Vnificazione Raffreddamento del grappolo / Pressatura grappolo intero al 45/50% del peso iniziale / Decantazione statica a freddo / Inoculo di lieviti selezionati / Maturazione delle Cuvée per sette mesi in acciaio sul proprio lievito / Non si svolge la fermentazione malolattica. Tirage a cavallo tra Aprile e Maggio in concomitanza con la fioritura e la maturazione di alberi da frutto. Dosage: 6 g/L

AFFINAMENTO
6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud Ovest

ALTITUDINE
450 slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marne Calcare

EPOCA DI VENDEMMIA
fine agosto, primi settembre

ETTARI VITATI
25 anni

RESA PER ETTARO
4500 piante HE resa HE 80 Q

ENOLOGO/CONSULENTE
Loris Gava

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5255