

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Marcalberto

NOME DEL VINO

Marcalberto Alta Langa Spumante
Metodo Classico Extra Brut
Millesimato

DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Santo Stefano Belbo
(CN) - Calosso (AT) - Cossano Belbo
(CN) - Loazzolo (AT)

VINIFICAZIONE

Pressatura con torchio Coquard.
Dopo la fermentazione di
entrambe le tipologie di uva, il vino
affina in barrique usate di secondo
passaggio per 7 mesi, con
bâtonnage a cadenza settimanale.
Non si procede a filtrazioni né a
chiarifiche.

AFFINAMENTO

minimo 36 mesi sui lieviti.

VITIGNO/I

70% Pinot Nero - 30% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

350-650m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15-25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Agosto

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

9000-10000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Famiglia Cane

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5503