



ALESSANDRO RIVETTO

ALTA LANGA DOCG

METODO CLASSICO BRUT



COMUNE: Comuni dell'Alta Langa

VITIGNO: 85% pinot nero 15% chardonnay

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a basse temperature (16°C).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Rifermentazione in bottiglia (metodo classico) a 15°C e affinamento sul lievito di fermentazione per almeno 30 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino, profumo intenso che richiama le tipiche note dello Chardonnay unite ad un piacevole sentore di crosta di pane, sapore fresco, secco, delicatamente acidulo mitigato da una notevole morbidezza.

ABBINAMENTI: Può essere servito sia come aperitivo che per accompagnare i brindisi delle grandi occasioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it