



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Alta Langa Rosé Extra Brut - Privé

Denominazione: Alta Langa DOCG

Vitigno: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Zona di produzione: Piemonte, Comune di Benevello

Vendemmia: manuale a fine agosto

Allevamento: controspalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 4800 - 5000 viti per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche d'acciaio termo-condizionate. A primavera inoltrata il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Colore: Si presenta con un rosato brillante, elegante e luminoso, impreziosito da una spuma fine e da un perlage sottile e persistente che accresce la sensazione di raffinatezza e freschezza tipica delle bollicine di Alta Langa.

Profumo: Al naso sprigiona aromi delicati e raffinati, in cui emergono leggere note floreali e fruttate. La morbidezza del Pinot Nero si armonizza con la freschezza dello Chardonnay, dando vita a un bouquet elegante e complesso.

Gusto: In bocca si rivela armonico e vivace. Le bollicine sottili accompagnano una struttura elegante, bilanciando perfettamente freschezza, morbidezza e sapidità. Il vino offre una persistenza piacevole, con ritorni delicati di frutti rossi e accenni floreali che ne arricchiscono la finezza complessiva.

Abbinamenti: Ideale con antipasti a base di pesce e crostacei, primi leggeri, piatti di carne delicati o preparazioni a base di verdure. Perfetto anche come vino da aperitivo sofisticato, capace di elevare momenti conviviali e degustazioni raffinate.

Note aggiuntive: L'Alta Langa Rosé Extra Brut è un vino che esprime al meglio la sua eleganza servito fresco, permettendo alle bollicine di rivelare struttura e finezza. Ottimo anche per accompagnare formaggi freschi o delicati, creando abbinamenti armonici e piacevoli.

Vini Pregiati del Monferrato