

## **ALTA LANGA**

**Le Bolle Di Ariel Blanc De Noirs**

**DENOMINAZIONE:** Alta Langa DOCG

**VARIETA' UVA:** 100 % Pinot Nero

**VINIFICAZIONE:** Raccolta delle uve esclusivamente a mano in piccole cassette Pressatura soffice delle uve intere e travaso in vasca di acciaio dove avviene la PRIMA fermentazione a temperatura controllata. Segue affinamento in acciaio e barrique usate fino a primavera quando viene poi imbottigliato (TIRAGGIO) La seconda fermentazione in bottiglia crea la Naturale Spuma. Segue poi un affinamento in bottiglia sui lieviti minimo da 3 a 4 anni, successivamente SBOCCATURA e colmatura solo con lo stesso vino senza nessuna aggiunta.

**AFFINAMENTO:** 30-36 mesi in bottiglia sui lieviti

**DOSAGGIO:** Zero

**ETA' MEDIA VIGNETO:** 10 anni

**ESPOSIZIONE:** Nord-ovest

**ALTITUDINE:** 380-420 m slm

**COMUNE:** Castel Boglione e Calamandrana