

ALTA LANGA 1998



DENOMINAZIONE	Alta Langa DOCG	GRADAZIONE ALCOLICA	13,50%
COLORE E TIPO	Bianco; Metodo Classico Extra Brut	PERIODO VENDEMMIA	Agosto
VITIGNO	Chardonnay 50% - Pinot Nero 50%	AFFINAMENTO	In bottiglia sugli lieviti per 36 mesi
ZONA DI PRODUZIONE	Nerviglie, Camo	TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-est		



VINIFICAZIONE Vinificazioni in bianco separate per i due vini, in vasche d'acciaio a temperatura controllata, i mosti vengono assemblati prima della prima fermentazione; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.

NOTE DEGUSTAZIONE Giallo paglierino tenue, cristallino, bollicina fine e persistente; profumi di fiori bianchi e rosa, bergamotto, leggera crosta di pane. Ingresso fresco, pieno, rivela un'ottima struttura e riprende l'agrumato e la frutta a polpa bianca e verde, con finale lungo e pulito.

ABBINAMENTI SUGGERITI Ideale per l'aperitivo, perfetto con crudité vegetali e di mare

NOTA DI MARCO *E' il nostro primo spumante, nato per celebrare i primi 20 anni della nostra azienda.*

WWW.RAPALINO.COM
PIEMONTE ITALIA · AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F. LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 · 📞 +39 338 2194697