



ALTA LANGA DOCG

“SIVÀ” 2019

L'annata 2019 è stata scandita da estremizzazioni del clima: da una parte i lunghi periodi estivi di caldo estremo, dall'altra parte gli straordinari episodi piovosi che hanno contribuito a mantenere disponibile l'acqua per la vite. Ne risulta quindi un prodotto ben equilibrato e, nonostante il caldo estremo, ben dotato delle caratteristiche di acidità e freschezza per la produzione di uno spumante.

Comune: Sinio

Superficie: 0,5 ha

Anno di impianto: 1997

Esposizione: Ovest

Vitigno: 100% Chardonnay

Gradazione alcolica: 13%

Dosaggio: Brut con 4 g/L, liqueur prodotta con vino originale

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree con buona presenza di sabbia e arenarie di Langa che originano un suolo evoluto franco limoso-sabbioso

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

Lieviti: selezionati sia per la fermentazione in vasca che per la rifermentazione in bottiglia

Affinamento: Rifermentazione in bottiglia (metodo classico) a 15°C e affinamento sul lievito di fermentazione per 36 mesi.

Produzione: 5000 bottiglie annue, 1400 bottiglie in questa sboccatura di 36 mesi

Formato: 0,75L - (1,5 non disponibile con affinamento di 36 mesi)





ALTA LANGA DOCG “SIVÀ” 2019

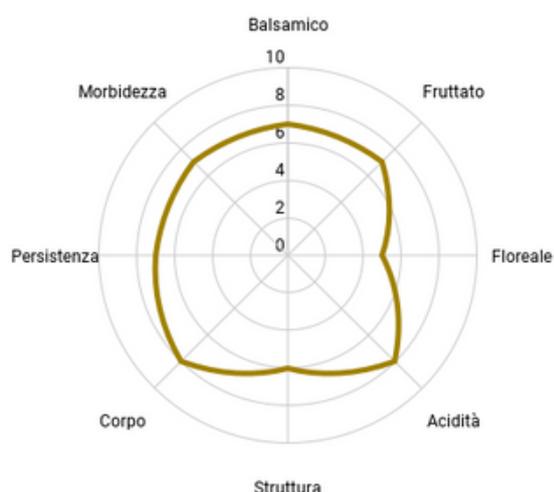
Colore: limpido, giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi dorati. Il perlage è molto fine, abbastanza persistente con bollicine, abbastanza numerose.

Olfatto: intenso e ampio, fine, erbaceo, fruttato di mela e ananas che sconfina nell'albicocca, e floreale di fiori di sambuco, delicata crosta di pane intrecciata ad un leggero sentore di cera d'api.

Gusto: abboccato, poco caldo l'ingresso ma molto morbido. In bocca prevale subito la crosta di pane, ma poi il fruttato di mela e la sensazione calda dell'ananas, lo speziato di resina e cera d'api. Il minerale è molto presente. La delicata mandorla accompagna la sensazione fino alla fine della persistenza al palato. Vibrante la freschezza all'ingresso che poi si amalgama alle calde sensazioni citate poc'anzi fino a perdersi rendendo questo metodo classico morbido e avvolgente piuttosto che dritto e netto, ma mai piatto.

Abbastanza sapido, di corpo, abbastanza equilibrato ed intenso. Piuttosto fine, pronto da consumare ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: Può essere servito sia come aperitivo che per accompagnare i brindisi delle grandi occasioni. Servire a 8-10° C.



SIVÀ

METODO CLASSICO
ALTA LANGA