



ROBERTO GARBARINO

ALTA LANGA DOCG - LE RAPIDE

Metodo classico millesimato, vinificato da una selezione accurata di uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti da vigne situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m.

Produzione

50 hl/ha, Chardonnay e Pinot Nero, età media delle viti 15 anni.

Vinificazione

Selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice.

La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14°C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14°C.

Affinamento

In bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

Colore

Giallo con riflessi rosati, perlage fine e persistente.

Profumo

Grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, gelsomino con finale di crosta di pane.

Gusto

Secco, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.

Alcol

12% Vol

