

# TERRABIANCA

## AZIENDA AGRICOLA

### Alta Langa D.O.C.G.

L'Alta Langa docg è un vino spumante vinificato secondo il metodo classico, dove la fermentazione avviene in bottiglia. Minimo 30 mesi di maturazione in bottiglia per questa denominazione prima di poterla immettere sul mercato. Durante questo affinamento il vino si eleva, maturando e acquisendo le note tipiche dei metodi classici, con la particolarità che essendo i vigneti ubicati a mango, a 550 m.s.l.m. circa, mantiene nel tempo quelle note molto fresche nonostante i 30 mesi in bottiglia.

Il nostro Alta Langa docg deriva da uve pinot nero e chardonnay, a percentuali variabili a seconda delle annate, vinificate secondo il metodo classico con fermentazione in bottiglia.

Lunghissimi tempi di maturazione e affinamento per minimo 30 mesi dentro alle grotte scavate nelle nostre colline. Passato questo tempo il vino si presenta nel bicchiere con un colore giallo dorato, un perlage fine, intenso e persistente.

Al naso troviamo tutte le note derivate da questa maturazione molto lunga, il sentore di crosta di pane tipica di questi vini accompagna i profumi del nostro terroir, note erbacee e molto fresche che si ritrovano nell'assaggio del nostro Alta Langa.



**Azienda Agricola Terrabianca**

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)

**Età media del vigneto:**

20 anni.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

**Esposizione:**

nord

**Altitudine:**

550 m.s.l.m.

**Pendenza:**

40%.

**Densità:**

5700 piante/ha.

**Resa per ettaro:**

110 q.li.

**Vendemmia:**

manuale.

**Classificazione**

Extra brut

**Vinificazione:**

pressatura soffice per aumentare la finezza del perlage finale; Prima fermentazione in vasche termo condizionate alla temperatura di 15 °C; Presa di spuma in bottiglia a 14 °C, e successivo affinamento in grotta dentro la collina. Raggiunti i 30 mesi si procede alla sboccatura, e ancora 2 mesi minimo di riposo prima della messa in commercio

**Abbinamenti:**

Vino da aperitivo, ma adatto anche ad antipasti oppure primi piatti

**Temperatura di servizio:**

8/12° C.