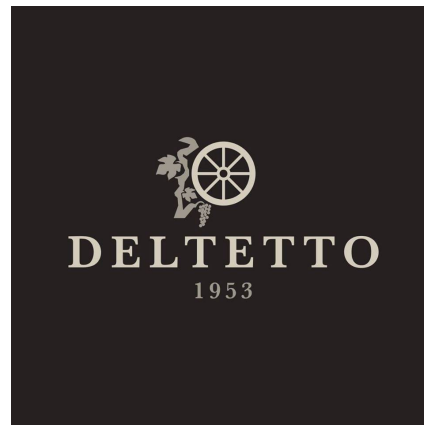


BRUT DOCG „Alta Langa“

Die klassische Methode Spumante wurde 1981 aus Antonio Deltettos Leidenschaft für Schaumweine geboren & experimentierte mit einheimischen Sorten: Arneis & Nebbiolo. 1997 wurden erstmals Pinot Nero und Chardonnay gepflanzt & im Jahr 2000 wurde der erste „Metodo Classico“ mit internationalen Sorten auf den Markt gebracht. Aus dieser Leidenschaft wurde 2016 die erste Alta Langa Docg geboren. Auf den Weinbergen in Höhen zwischen 450 & 600 m über dem Meeresspiegel in der Gemeinde Roddino bieten Weine von großer Säure, Finesse und aromatischer Komplexität mit großem Potenzial für die lange Reifung. Eine weitere Besonderheit ist die Reifung in der Flasche für etwa 30 Monate.



Hersteller:	Cantina Deltetto
Region:	Piemont
Rebsorte:	Mix Pinot Nero & Chardonnay
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	Strohgelb
Ausbau:	30 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	6°-10° C
Verkostung:	feiner & anhaltender Abgang mit einem intensiven Bouquet aus Brotkruste & Hefe, trocken, saftig & ausgewogen.
Essensbegleitung:	Aperitif & Vorspeisen
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 3Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO