



MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA



ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT *sei tremenda*

Prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo e sabbioso.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: Vendemmia manuale in piccole cassette fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.

Vinificazione: solo il mosto fiore decantato entra a far parte della cuvée. Dopo la prima fermentazione il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino viene tenuto per un periodo minimo di 36 mesi nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 14-15°C.

Descrizione del vino

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

Profumo: ampio, esprime potenza e finezza, emergono note di mela verde, di fiori bianchi e di crosta di pane.

Gusto: si percepiscono sensazioni legate alla frutta bianca, nel finale emergono interessanti note di mineralità.

Abbinamenti gastronomici: è un vino davvero versatile, può essere bevuto come aperitivo ma anche accompagnare tutto il pasto.

Temperatura di servizio: freddo, intorno ai 7 - 8° C.



Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

