

# B O L L A C I A O

ALTA LANGA  
DOCG



Pinot Nero - Chardonnay



Alta Langa Albese  
e Astigiana



Terreno costituito  
da argille bianche intervallate  
da strati di sabbie calcaree



400-600 slm



sud e sud-ovest



Guyot  
4.500 ceppi/ha



Settembre



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** l'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica, quindi avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino, al termine della fermentazione, viene mantenuto a contatto delle fecce fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo vini dei diversi crus selezionati. In primavera, il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti,

nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio di cru situati ad un'altezza media di 500m slm che garantiscono un vino fresco e fruttato. Il periodo di affinamento mai inferiore ai 30 mesi conferisce la giusta complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.



# BOLLACIAO

ALTA LANGA  
DOCG



pinot nero - chardonnay



Alta Langa Albese  
and Astigiana



White clay alternated  
with layers of sand  
and limey marl



400-600 slm



south and south-west



System: guyot  
4.500 plants/ha



September



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

## TECHNICAL PROFILE

**Vinification:** the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place, and then ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18-20 °C). When fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. This is when the cuvée is created, uniting the wines from the different crus selected. In spring

the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of maturing in contact with yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico" (Classic Method Sparkling Wine).

## TASTING NOTES

The cuvée is created with a meticulous blend of crus situated at an average altitude of 500m asl, which guarantee a fresh and fruity wine. A minimum maturing period of 30 months conveys perfect

aromatic complexity. The colour is straw yellow with green highlights. The perfume is reminiscent of honey, white peaches, grapefruit and basil. The wine has a savoury feel in the mouth, with a persistent sparkle and a sweet, lingering finish.

## PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its personality it is, above all, an excellent way of accompanying all courses of a meal.

