

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina

ALTA LANGA

DOC

METODO CLASSICO - EXTRA BRUT

Dopo la vinificazione con pressatura soffice sulle uve, leggera macerazione e successiva fermentazione in acciaio questo vino matura sui lieviti per circa 36 mesi. In tarda primavera viene imbottigliato con bidule e tappo corona dove avviene la rifermentazione naturale in bottiglia e successivo affinamento su lievito.

Il suo colore è rosato tenue con riflessi cerasuolo, con un profumo intenso con note di mela rossa matura e rosa selvatica che convivono con il sentore di crosta di pane e miele dovuti all'affinamento in bottiglia. Ha un sapore pieno e potente con grande equilibrio acido-tannico con un delicato retrogusto di frutta candita e nocciole tostate.

Si abbina a piatti elaborati con predilezione per i crostacei e carni bianche, ottimo anche con i formaggi di media stagionatura, insuperabile con affettati e crostini.

Area di produzione: Dogliani

Vitigno: 100% pinot nero

Altitudine: 300 mt

Terreno: calcareo argilloso

Età del vigneto: 15 anni

Vinificazione: dopo una vinificazione, con pressatura soffice delle uve, leggera macerazione e successiva fermentazione in acciaio, questo vino matura sugli lieviti per circa 36 mesi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: Pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura

