

ALTA LANGA

AZ. “PECCHENINO”



Il nome Psea fa riferimento alla località “Pezzea” dell’Alta Langa, dove si trovano i vigneti di chardonnay e pinot nero.

Le vigne si reovano sotto il comune di Bossolasco ad una altitudine di 700 m.

COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE: 70% chardonnay, 30% pinot nero

TECNICA DI PRODUZIONE: Dopo una fermentazione in acciaio, la cuvée invecchia in barrique per 9 mesi. Trascorso questo tempo il vino viene imbottigliato per la presa di spuma e lasciato riposare sui lieviti per 36 mesi. Terminate le fasi di sboccatura e dosaggio, si otterrà uno spumante pas dosé.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Note intense e complesse di crosta di pane, lievito, nocciola e piccola pasticceria, accompagnate da sentori floreali. In bocca risulta strutturato, cremoso, fresco e piacevolmente sapido.

PRIMO MILLESIMO PRODOTTO: 2014