

Alta Langa DOCG

## Avremo



Mauro Sebaste

**VARIETÀ DI UVA:** 80% Pinot Noir 20% Chardonnay.

**ORIGINI:** Le vigne sono situate a Mango, Diano d'Alba e Montelupo Albese. Appartengono alla fascia di alta collina del comprensorio Alta Langa e hanno un'altitudine compresa tra i 420 e i 550 m sul livello del mare.

**TIPO DI TERRENO:** Marnoso e Calcereo.

**PERIODO DI RACCOLTA:** Da metà Agosto fino ai primi di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Ogni varietà è vendemmiata, vinificata e maturata a parte. Dopo una sosta di un paio di giorni in cella frigo, ed una selezione manuale su tavoli vibranti, le uve vengono pressate intere, in pressa pneumatica. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto fermenta a temperatura controllata, in gran parte in serbatoi di acciaio. Circa un terzo dei mosti Pinot Nero e Chardonnay fermentano in barriques e tonneaux. A febbraio dell'anno successivo alla vendemmia si procede alla preparazione della cuvée del vino base assemblando le varie parti. Dopo una leggera chiarifica e filtrazione viene eseguito il tirage e poi l'imbottigliamento.

**INVECCHIAMENTO:** La lenta presa di spuma e la successiva maturazione in bottiglia hanno una durata minima di 30 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Dopo il lungo periodo di maturazione, avviene la sboccatura ed il confezionamento.

**COLORE:** Giallo paglia con guizzi smeraldini nella trama cromatica.

**PROFUMO:** Di grande finezza e personalità, dopo una bella apertura di mela verde e agrumi, l'aroma si arricchisce di note di biancospino, nocciola fresca e biscotto.

**SAPORE:** Di grande equilibrio e persistenza, con un perlage, cremoso e suadente, che garantisce un finale sapido, lungo, pulito e rinfrescante.

**ABBINAMENTI:** : Un Alta Langa di struttura ed eleganza che può essere degustato sia come aperitivo che a tutto pasto.

**GRAPE VARIETY:** 80% Pinot Noir 20% Chardonnay.

**ORIGINS:** The vineyards are located in Mango, Diano d'Alba e Montelupo Albese. They are all located in the high hill zone of the Alta Langa area and they have an altitude between 420 and 550 meters above sea level.

**TYPE OF SOIL:** Marly and Calcar.

**HARVESTING TIME:** From the middle of August to the beginning of September.

**VINIFICATION:** Each variety is obviously harvested, vinified and matured separately. After a rest of a couple of days in the cold room, and a manual selection on vibrating table, the grapes are pressed whole in a pneumatic press. After the cold static decanting, the must ferments at controlled temperature, largely in steel tanks. About one third of Pinot Noir and Chardonnay musts ferment in barriques and tonneaux. The February following the harvest we proceed to the preparation of the base wine cuvée, assembling the various parts. After a light clarification and filtration, we proceed to the tirage and bottling.

**AGEING:** The slow second fermentation and subsequent aging in the bottle last for minimum 30 months.

**BOTTLING:** The long period of maturation is followed by disgorgement and packaging.

**COLOR:** The wine exhibits straw yellow color with flashes emeralds in the chromatic texture.

**PERFUME:** Great finesse and personality, after a nice opening of green apple and citrus, the aroma is enriched with notes of hawthorn, fresh hazelnut and biscuit.

**PALATE:** With great balance and persistence, with the perlage, creamy and persuasive, which caresses the taste buds guaranteeing a savory, long, clean and refreshing finish.

**FOOD PAIRINGS:** An Alta Langa of structure and elegance that can be enjoyed both as an aperitif and throughout the meal.