




Spumanti dal Piemonte

Sparkling wines from Piemonte

Il Metodo Classico "in Langa"

	Deltetto	Spumante Metodo Classico Millesimato 2013 Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento sui lieviti per 48 mesi. Profumi: note di crosta di pane.	12,50%	22
	Cascina Chicco Cuvée Zero	Spumante Metodo Classico Extra Brut Millesimato 2015 Vitigno: 100% nebbiolo Affinamento sui lieviti per 36 mesi. Profumi: note di lievito e crosta di pane. Fresco, secco e persistente.	13%	25
	Poderi Colla Pietro Colla	Spumante Metodo Classico Extra Brut Millesimato 2016 Vitigno: pinot nero e nebbiolo Affinamento sui lieviti per oltre 24 mesi. Vino di grande struttura, dal gusto molto secco, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità.	13%	26
	Rocche dei Manzoni Valentino Riserva Elena	Spumante Metodo Classico Millesimato 2014 Vitigno: 70% chardonnay, 30% pinot nero Affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.	12,50%	29
	Bruno Giacosa	Spumante Metodo Classico Extra Brut Millesimato 2011 Vitigno: pinot nero della zona dell'Oltrepò pavese Profumi: note fruttate di mela e fiori bianchi, di lievito e biscotto.	13,50%	35

Il Metodo Classico "in Langa" Rosé

	Deltetto	Spumante Metodo Classico Vitigno: 60% pinot nero e 40% nebbiolo Affinamento sui lieviti per 48 mesi. Profumi: note varietali di lampone e viola, crosta di pane. Tannini dolci e lunga persistenza in bocca.	12,50%	26
	Cuvage	Spumante Metodo Classico Vitigno: 100% nebbiolo da vigneti nella zona di Barolo Affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. Profumi: note crosta di pane, spezia bianca e ribes.	12%	30
	Erpacrife Erpacrife Nebbiolo	Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero Millesimato 2014 Vitigno: 100% nebbiolo, vendemmia precoce La fermentazione di una parte della base viene fatta ultimare in legno. Affinamento sui lieviti per 24 mesi in bottiglia. Profumi: sentori di lievito, di rosa e, nel finale, di anice.	13%	30

L'Alta Langa

Alta Langa is a highly prestigious artisan wine produced from Pinot Noir and Chardonnay grapes. The grapes are grown in vineyards positioned over 250 metres a.s.l., on the hills found on the right side of the Tanaro River. Ample in its scents and complexity, this spumante ages for a minimum of 30 months. Alta Langa is always a vintage wine and is therefore produced only during the best vintages.

L'Alta Langa è un Brut di grande prestigio, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in vigne a oltre 250 metri sul livello del mare, nella zona collinare a destra del fiume Tanaro. Ampiezza di un territorio che si respira anche nei profumi e nella complessità di questo spumante, ottenuto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, che resta nelle cantine per non meno di 30 mesi. L'Alta Langa si produce solo nelle grandi annate perché può essere unicamente un vino millesimato.

	Enrico Serafino Oudeis Brut	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2015 Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento sui lieviti per 36 mesi in bottiglia. Profumi: note di miele, fiori gialli e crosta di pane.	12,50%	26
	Enrico Serafino Rosé de Saignée	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2015 Vitigno: pinot nero Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia.	12,50%	29
	Paolo Berutti Alta Langa Brut	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2015 Vitigno: 100% pinot nero Una piccola parte del vino fermenta in legno. Profumi: note marcate di frutta secca, miele, mandorle eiglio.	12,50%	30
	Marcalberto	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2015 Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento per 7 mesi su legni usati e maturazione sui lieviti per 40 mesi in bottiglia. Di notevole struttura.	12,50%	32
	Paolo Berutti Alta Langa Rosé	Alta Langa docg Metodo Classico Rosé Millesimato 2012 Vitigno: 100% pinot nero Profumi: note di frutta matura, mele cotogne e frutti rossi.	13%	32
	Ettore Germano	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2014 Vitigno: 80% pinot nero, 20% chardonnay Fermentazione: acciaio per il pinot, legno per lo chardonnay. Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia. Profumi: note di frutta secca e crosta di pane.	12%	32
	Giulio Cocchi Bianc 'd bianc	Alta Langa docg Metodo Classico Millesimato 2014 Vitigno: 100% chardonnay Profumi complessi di frutti bianchi, leggera albicocca e cioccolato bianco.	12,50%	35