

T E N U T A

# IL FALCHETTO



## ALTA LANGA DOCG

### VARIETÀ

100% Chardonnay

### AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne Arenarie

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice in atmosfera inerte. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata e il vino affina sulle fecce fini durante l'inverno. In primavera, il vino inizia una seconda fermentazione in bottiglia, secondo il metodo di spumantizzazione tradizionale a seguito dell'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie riposano per 36 mesi ad una temperatura naturale e costante tra i 14 °C e i 16 °C. Segue la tecnica del remuage sulle pupitre, durante la quale i lieviti vengono convogliati verso la bocca della bottiglia e successivamente espulsi durante la sboccatura, alla quale segue la tappatura.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Le bollicine sono fini e persistenti. Al naso spiccano le note di crosta di pane e lievito, seguono piacevoli sentori floreali ed erbacei. In bocca è croccante ed avvolgente, l'ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità invita il sorso successivo.