

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Seicento

Alta Langa DOCG Pas Dosè Millesimato



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa e ad un'altitudine oltre 600 metri s.l.m. I terreni sono sedimentari di origine marina; calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi.

Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura, avviene la fermentazione a temperatura controllata. Il Pinot nero riposa sui lieviti in acciaio, sino alla primavera successiva. Lo Chardonnay procede con la fermentazione malolattica in piccole botti di legno, con relativo assemblaggio prima del tiraggio. Dopo minimo 42 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta ed al successivo dégorgeement.

Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Pas Dosè elegante ed armonico, adatto a tutto pasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

Profumo: al naso è evidente l'intensità del miele e degli agrumi, con sentori di crosta di pane

Sapore: al palato si presenta complesso e lungo, con note minerali ma cremoso e persistente.

DATI INFORMATIVI

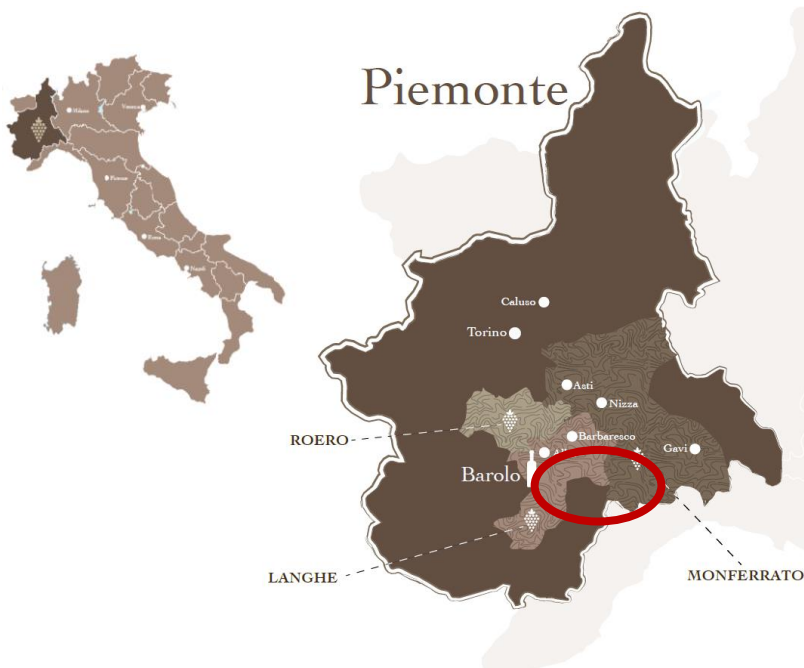
Vitigno: Pinot Nero 80% / Chardonnay 20%

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 1 g/l ± 1

Denominazione: Alta Langa DOCG

Maturazione: minimo 42 mesi sui lieviti



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2021

Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



falstaff
91

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2020

Seicento

Pas Dosè Millesimato DOCG



Kerin O'Keefe
#KOwine

95

If you like your sparkling wines racy, linear and bone-dry, the stunning 2020 Seicento Pas Dosé is your wine. Made with 60% Pinot Nero and 40% Chardonnay planted 600m above sea level, it opens with white spring flower, white stone fruit and botanical herb aromas that waft delicately out of the glass. Elegantly structured, the savory palate has a pristine purity, delivering apple, unsweetened tangerine drop, Myer lemon and ripe yellow pear before a saline close. Tangy acidity keeps it vibrant while while an ultra refined perlage of tiny, persistent bubbles lends finesse. A radiant, gastronomic wine that can be paired with the entire meal. Drink or hold. Abv: 12.5%

