VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Cinquecento

Alta Langa DOCG Brut Millesimato

TECNICA DI PRODUZIONE

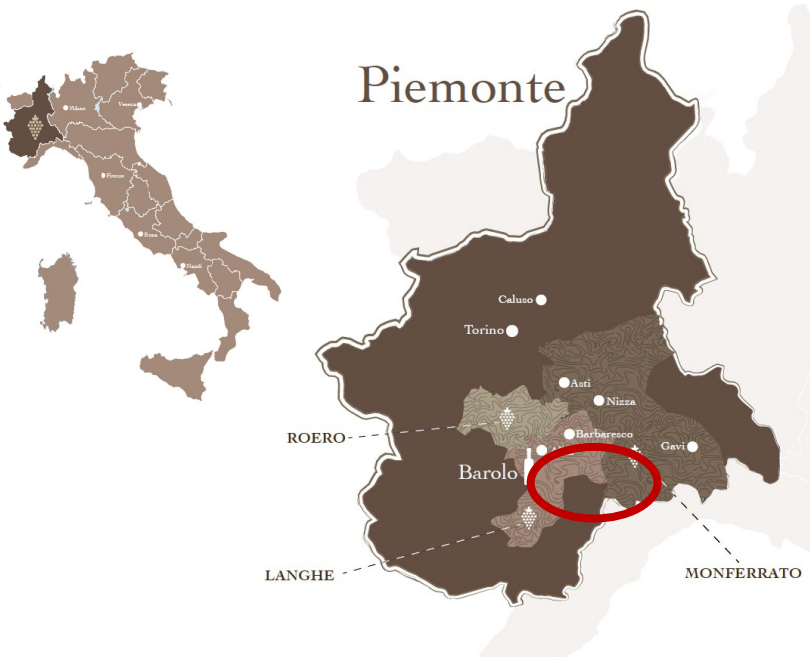
I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa e ad un'altitudine media di oltre 500 metri s.l.m. I terreni sono sedimentari di origine marina; calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi. Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura, avviene la fermentazione a temperatura controllata. Il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio tra Pinot nero e Chardonnay ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta, al successivo dégorgement e al dosaggio. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Brut elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente
Profumo: gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali
Sapore: pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Pinot Nero / Chardonnay
Gradazione alcolica: 12.50 % vol.
Zuccheri: 6 g/l ± 2
Denominazione: Alta Langa DOCG
Maturazione: minimo 30 mesi sui lieviti



Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2023
Cinquecento
Brut Millesimato DOCG

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

16,5/20 (93)

WINESCRITIC.COM
90 Pts

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2022
Cinquecento
Brut Millesimato DOCG

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

92

The 2022 Alta Langa Brut Cinquecento is spicy and dusty in character, blending dried flowers with ginger shavings and nuances of lemon sorbet. It floods the palate with a bead of fine bubbles and a hint of candied citrus, offsetting its tart orchard fruits. Minty herbal tones linger, accompanied by a subtle saline infusion, as the 2022 finishes long yet fresh. By Eric Guido.

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR
DOSSIER PIEMONTE
92

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYINGGUIDE
90

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS
16,5/20 (93)

falstaff
90 WEIN GUIDE

JAMESSUCKLING.COM
90

Clean and vivid, with citrus, orchard fruit and flowers on the nose. Medium-bodied with a foamy mousse and a chalky texture. Fresh and easy.

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it