

Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE – NOVEMBRE 2020



VITE COLTE

via Bergesia 6
12060 Barolo (Cuneo)
0173-56.46.11
info@vitecolte.it
www.vitecolte.it
f Vite Colte
t @ViteColte
i vite_colte

in collaborazione con

Vite Colte Il debutto dell'Alta Langa Docg

Il progetto d'eccellenza di Terre da Vino, che impegna 180 soci e 300 ettari ad altissima vocazione tra le colline piemontesi, si arricchisce di una nuova bollicina a prevalenza Pinot nero (80%) > In tutto 31 mesi di affinamento sui lieviti per uno spumante Brut millesimato elegante ed equilibrato

Tra i territori d'elezione per le bollicine Metodo Classico, un posto d'onore spetta all'Alta Langa Docg, il cui rigoroso disciplinare prevede tempi di affinamento sui lieviti non inferiori ai 30 mesi.

«Nel 2016, in concomitanza con il lancio ufficiale di Vite Colte, abbiamo deciso di produrre un Metodo Classico Alta Langa effettuando la prima vendemmia», spiega Piero Quadrumolo, presidente di Vite Colte, il progetto d'eccellenza della storica Cantina cooperativa piemontese Terre da Vino, che può contare su oltre 5.000 ettari di vigneto gestiti da più di 2.500 soci. «La parte migliore del nostro patrimonio vitato confluisce in Vite Colte, che è quindi una vera "azienda nell'azienda" disponendo di 180 soci e 300 ettari nelle zone più vocate».

Fino a questo momento Vite Colte ha mostrato soprattutto la sua anima rossista, lanciando sul mercato bottiglie iconiche come la "SuperBarbera" d'Asti La Luna e i Falò e i Barolo della linea Essen-

ze. Ma dopo una lunga attesa in cantina, la scorsa primavera è finalmente arrivato il momento del debutto anche per la bollicina Metodo Classico Alta Langa Docg 2016. «Siamo partiti individuando l'area più vocata in alcuni comuni dell'Alta Langa», premette Quadrumolo. I vigneti si trovano tra i 500 e i 600 metri d'altezza, su terreni calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi.

«Come da nostra filosofia, abbiamo scelto i migliori viticoltori di Vite Colte e con loro abbiamo impostato un progetto per ottenere uve e mosti di alta qualità». In vigna rese basse e raccolta a mano in cassette. In cantina spremitura soffice con utilizzo del mosto fiore (resa al 50%) e fermentazione a bassa temperatura. Nella primavera successiva ci siamo dedicati alla preparazione della cuvée – 80% Pinot nero e 20% Chardonnay – e abbiamo proseguito con il tiraggio. Dopo 31 mesi, uno in più rispetto a quelli prescritti dal disciplinare, è stata



effettuata la cosiddetta messa in punta, seguita dal dégorgement e dal dosage che abbiamo mantenuto sui 6 g/l per dar vita a uno Spumante Brut».

Il risultato è una bollicina fine, elegante e armonica, orgogliosamente piemontese nella sua essenza. Ottima come aperitivo, si adatta perfettamente anche ad accompagnare tutto il pasto.