

ALTA LANGA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ROSÉ BRUT
RISERVA 60 MESI



Uve: dalle sole uve di Pinot Nero al 100%, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, da Colombo in alta collina oltre i 250 m.s.l..

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 65 q.li.

Resa uve in vino: 50%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto viene sottoposto ad una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (12 - 13 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 60 mesi.

Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosa buccia di cipolla, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, note tipiche del Pinot Nero di lamponi, ribes rosso, fiori rossi primaverili.

Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottimo struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

Prima annata di produzione: 2011.

Grado alcolico: 12, 5% vol.

Acidità totale: 6,98 g/l.

Estratto secco: 19,40 g/l.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Cascina Pastori - Soc. agr. semplice - Reg. Cafrà 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it

ALTA LANGA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ROSÉ BRUT
RISERVA 60 MESI



Grapes: 100% Pinot Nero selected in our vineyards cultivated in Bubbio at 250 m.s.l. harvested by hand to ensure the highest quality.

Breeding system: Guyot.

Planting density: 5200 plants per hectare (ha).

Yield: 65 quintals per hectare (ha).

Grapes yield into wine: 50%.

Production technique: the harvest is followed by a very soft pressing. The must is subjected to a static clarification and subsequently to fermentation at a controlled temperature (12-13 °C) in stainless steel tanks.

The second fermentation occurs in the bottle according to the classic method for about 40-50 days in the cool underground cellars of Colombo, followed by permanence on the lees for a minimum period of 60 months. Traditional riddling on pupitres and disgorging à la glace.

The following is an ideal period of aging in the bottle.

Color: onion skin pink, fine and very persistent perlage.

Bouquet: intense, determined, deep and elegantly enveloping, mineral aromas reminiscent of talc and powder, typical Pinot Noir notes of raspberry, red currant, red spring flowers.

Taste: well balanced between body and freshness, excellent in structure, silky and harmonious perlage in the mouth, it shows an interesting flavor and minerality, soft and not aggressive dosage, excellent persistence.

First year of production: 2011.

Alcohol: 12.5% vol.

Total acidity: 6.98 g/lt.

Dry extract: 19.40 g/lt.

Serving temperature: 6-8 °C.

Winemaker: Riccardo Cotarella.

Winery oenologist: Daniele Carboni.



COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Cascina Pastori - Soc. agr. semplice - Reg. Cafra 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it