

# TOSTI<sup>®</sup> 1820 Canelli

## ALTA LANGA DOCG Rachele Rosé vendemmia 2016

L'ALTA LANGA RACHELE ROSÉ di Tosti1820 Vendemmia 2016 è un metodo classico fresco ed elegante, caratterizzato da finezza e complessità uniche.

Ottenuto da 100% di uve Pinot Nero, questo Alta Langa è un "rosé de saignée" che esprime un delicato colore rosa naturale dato dalla leggera macerazione del Pinot Nero.

La prima fermentazione a bassa temperatura in cantina, seguita dalla seconda fermentazione, in bottiglia, completate con il lungo riposo di 36 mesi sui lieviti, hanno permesso di perfezionare con cura queste raffinate bollicine rosé.

Una produzione ristretta e, per noi davvero speciale, perché è un omaggio a Rachele Bosca, donna che, con la propria visione illuminata, ha dato vita alla realtà che ancora oggi è Tosti1820.

*A Rachele, donna vitale e lungimirante.*



**VITIGNO:** 100% Pinot nero.

**MILLESIMO:** 2016

**TERRITORIO:** vigneti appartenenti ai comuni di Vesime, Bubbio e Cassinasco della zona delimitata dal disciplinare di produzione situati a una altitudine minima di 350 metri s.l.m.

**TERRENO:** in prevalenza calcareo-argilloso.

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** fine di agosto.

**RACCOLTA:** Uve raccolte a mano in cassetta.

**VINIFICAZIONE:** leggera macerazione del mosto con le bucce e successiva svinatura **PRIMA**

**FERMENTAZIONE:** il mosto viene fatto fermentare alla temperatura di 14°C

per circa 30 giorni. Sosta per 6 mesi sulle fecce fini con bâtonnage per ottenere i finissimi profumi derivati dalla lisi delle cellule dei lieviti.

**SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA:** 36 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti in locali climatizzati a 14°C. Rémuage delle bottiglie e successivo dégorgeement.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 12,5% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 4g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 5,5 bar

### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** soffice, abbondante

**PERLAGE:** fine, costante e persistente

**COLORE:** rosa tenue con tonalità dal corallo al pesca

**PROFUMO:** molto intenso, complesso, con sentori floreali ricco di aromi secondari e terziari che ne esaltano l'eleganza.

**SAPORE:** sapido e avvolgente. Il perfetto equilibrio acido fa emergere una piacevole freschezza. Il lungo affinamento sui lieviti dona corpo e volume unici.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 75

# TOSTI<sup>®</sup>

## 1820

### Canelli

## ALTA LANGA DOCG

### Rachele Rosé 2016

Tosti1820 ALTA LANGA RACHELE ROSÉ 2016 is a very elegant "metodo classico" characterized by unique finesse and complexity. Made from 100% Pinot Noir grapes, this Alta Langa is a "rosé de saignée" that expresses a natural rose color given by the soft maceration of grape skins.

The charme and the balance of these bubbly come from the first low temperature fermentation in the cellar, the second bottle fermentation and the 36 months rest on yeasts.

A limited production, tribute to Rachele Bosca, a woman who, with her enlightened vision, gave life to Tosti1820, producing great wine since 2 centuries.

*To Rachele, vital and farsighted woman.*



**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot Noir

**VINTAGE:** 2016

**TERRITORY:** vineyards in the area of Vesime, Bubbio and Cassinasco located at minimum 350 meters above sea level.

**TERROIR:** mainly chalky.

**HARVEST:** end of August.

**PICKING:** hand-picking in crate.

**VINIFICATION PROCESS:** short maceration of the must with the skins and racking

**FIRST FERMENTATION:** fermentation of the must at 14° C for 30 days. Rest for six months on the lees with batonnage to obtain the elegant fragrances from the lysis of yeast cells.

**SECOND FERMENTATION:** 36 months in bottle in air-conditioned rooms at 14° C. Remuage and dégorgement.

#### TECHNICAL DATA

**ALCOOL:** 12,5% vol

**ACIDITY:** 6 g/l tartaric acid

**RESIDUAL SUGAR:** 4 g/l

**OVERPRESSURE:** 5,5 bar

#### ORGANOLEPTIC FEATURES

**FOAM:** soft and abundant.

**PERLAGE:** persistent and lively

**COLOR:** light pink with shades ranging from coral to peach

**AROMA:** very intense, complex, with floral notes boosted by secondary and tertiary aromas

**TASTE:** sapid and round. The perfect acid balance brings out a pleasant refreshing touch. The long aging on the lees gives a unique body and volume.

**IDEAL TEMPERATURE:** 6-8°C

**AVAILABLE SIZE:** cl 75