



“Altai”

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Gutturnio Frizzante

Vitigni

70% Barbera 30% Croatina

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 80 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve Barbera e Croatina hanno tempi di maturazione diversi, queste vengono selezionate vengono poste a fermentare separatamente, al fine di evidenziare al massimo le peculiarità di ogni singolo vitigno. A fine fermentazione, dopo l'assemblaggio, avviene la rifermentazione in contenitori di acciaio inox. Dalla vendemmia 2015 abbiamo deciso di non fare nessuna aggiunta di solfiti sia in vendemmia che in imbottigliamento e di lasciare che i suoi lieviti fermentino il vino anche in presa di spuma. Quattro mesi dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Colore Rosso rubino intenso

Abbinamenti

Si accompagna bene ai cibi emiliani in genere. Alcuni esempi: salumi (coppa, salame, prosciutto crudo), tagliatelle al ragù grigliate a base di maiale, bolliti misti.

