

TENUTA SANTA CHIARA®

ALTA LANGA DOCG BRUT

Alcuni vini nascono dal cuore, altri dalla passione, in qualche caso dalla sorte: Tenuta Santa Chiara Alta Langa, il primo metodo classico di Ferraris Agricola, è insieme cuore, passione, sorte. La sorte ha voluto che Chiara e Luca Ferraris incontrassero un vigneto in un panorama favoloso, il cuore li ha fatti innamorare del luogo, la passione ha creato questa etichetta: 30 mesi sui lieviti, Pinot nero e Chardonnay, la prima di un grande progetto dedicato alle bollicine, firmato da chi ama le sfide.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Zona di produzione: Monastero Bormida, Asti - 500 metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 90 q/ha resa mosto fiore 50%

Fermentazione alcolica: a bassa temperatura

Affinamento: 30 mesi sui lieviti in bottiglia

Abbinamento: aperitivo, tutto pasto, pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 6° C

