



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Chardonnay 95% - Pinot Nero 5%	95% Chardonnay - 5% Pinot Noir	95% Chardonnay - 5% Pinot Nero.
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Selezione di uve provenienti da Comuni dell'Alta Langa in vigneti esposti ad Est e Nord/Ovest a oltre 400 m.s.l.m. di altitudine. Terreno alcalino argilloso.	Selection of grapes from vineyards in the municipalities of the Alta Langa. East and North/West exposures at an altitude of over 400 meters above sea level. Alkaline clay soil.	Traubenauswahl von Rebstöcken in der Gemeinde La Morra, die nach Osten und Nordwesten ausgerichtet sind und auf 250 m üdM Höhe liegen. Der Boden ist alkalisch und lehmig.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Fine agosto	End of August	In den ersten Septembertagen.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
50 Hl/Ha	50 Hl/Ha	50 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Fermentato come tutti i bianchi per preparare la base spumante in acciaio e parte in vecchie barrique di rovere francese. Dopo un anno circa si fa fare la rifermentazione in bottiglia.	Fermented in the typical fashion for sparkling wine - partly in steel and partly in French oak. After a year or so, the wine undergoes bottle fermentation.	Wie alle weißen Trauben für die Sektgrundlage wird er in Stahlbehältern und zu einem Teil in Holz fermentiert. Nach etwa einem Jahr erfolgt die zweite Gärung in der Flasche.
Affinamento	Maturation	Lagerung:
Da 30 a 48 mesi sui lieviti in bottiglia. Metodo Champenoise.	From 30 - 48 months on the lees in the bottle. Champenoise Method.	24 bis 48 Monate auf der Hefe in der Flasche. Méthode Champenoise.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Floreale e fragrante, persistente nella spuma; profumi di frutta secca, ananas, mela e miele. Fresco e nitido in bocca.	Floral and fragrant with persistent foaming bubbles. Aromas of dried fruit, pineapple, apple and honey. Fresh and clean in the mouth.	Blumig und duftend, andauernde Perlage; Duft von Trockenfrüchten, Ananas, Apfel und Honig. Frisch und klar am Gaumen.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
8 °C	8 °C / 46.5 °F	8 °C.
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino di media vita. Dalla data della sboccatura può conservare per 4 anni circa.	Wine of medium lifespan. It can keep for 4 years from the date of disgorgement.	Ein Wein mittlerer Lebenszeit. Ab dem Degorgieren kann er etwa 4 Jahren gelagert werden.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Adatto come aperitivo si sposa bene con antipasti freddi e Parmigiano Reggiano.	Great for an aperitif, goes well with cold appetizers and Parmigiano Reggiano.	Geeignet als Aperitif, passt gut zu kalten Vorspeisen und Parmigiano.

