

| 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. |

