BALBI SOPRANI

ALTA LANGA DOCG
Metodo Classico

L'Alta Langa è uno degli spumanti piemontesi più celebrati e brindati del momer è il Metodo Classico simbolo del Piemonte. Le uve di Pinot Nero e Chardonnay vengono coltivate sulle alte colline delle Langhe a spiccata vocazione viticola, secondo un severo disciplinare che prevede una lunga permanenza sui lieviti.

VITIGNO: pinot nero / chardonnay

PERLAGE: spuma fine e persistente

COLORE: da giallo paglierino a oro intenso

BOUQUET: profumo ampio, ricorda la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane e vaniglia

SAPORE: pieno, corposo, buon rapporto tra sapidità e freschezza

CONTENUTO ALCOLICO: 12,5%

ABBINAMENTI: un vino per abbinamenti eleganti con piatti della tradizione piemontese – in particolare quelli con il tartufo bianco, fonduta ai flan di verdure fritto misto – e per accostamenti riusciti e inaspettati come quelli con il Parmigi Reggiano o le grigliate di verdura e di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

Codice articolo CB400
Descrizione ALTA LANGA DOCG BRUT METODO CLASSICO
CL 75

ARTICOLO
Codice EAN 8000548991992
Unità di misura BOTTIGLIA
Pezzi x imballo 6
Capacità 0,750 Lt
Peso Unitario 1,640 Kg
Gradazione alcolica 12,50%
Altezza 32,00 cm
Larghezza 9,00 cm

IMBALLO
Codice EAN 8000548992005
Tipo CARTONE
Peso 9,900 Kg
Cartoni x strato 10
Strati x pallet 5
Cartoni x pallet 50
Altezza 19,00 cm
Larghezza 33,00 cm
Profondità 28,00 cm
Altezza Pallet 107,50 cm

CORTE DEI BALBI SOPRANI SRL
Corso Piave, 140 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN) - Tel. (+39) 0141.841611 Fax (+39) 0141.843277
info@balbisoprani.it - www.balbisoprani.it