

Brut
Elena
“Valentino”



Bezeichnung: Vino Spumante di Qualità V.S.Q.,
klassische Methode

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Verschiedene Weinbergen alle in
Monforte d'Alba (CN), die zu Podere Rocche Manzoni
gehören

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1978

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter
Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000
Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 4500-5000 kg

Rebsorten: Pinot Nero + Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf
den Gärstoffen für mindestens 48 Monate. Remuage,
Dégorgement.

Alkoholgehalt: 12,5%

Weinausbau: 6 Monate in Flasche nach
Dégorgement und vor dem Verkauf.

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L / 12 L

Besonderheit: Erster Schaumwein klassische
Methode in Langa seit 1978

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis einen
Durchschnitt von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang
variieren kann.