

SCHEMA TECNICA

IL DOMINIO
BORGOMONTEROSSO

Drago

Pinot Nero · Chardonnay

ALTA LANGA DOCG · METODO CLASSICO

NOME

Il nome richiama la figura alata raffigurata in etichetta, simbolo di forza ed eleganza.

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%.

PIGIATURA

Pressatura soffice.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

TIRAGGIO E PRESA DI SPUMA

Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per 30 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol 12% vol · zuccheri 6 g/l · pH 3,35.

ESAME VISIVO

Giallo paglierino carico.

ESAME OLFATTIVO

Sentori di nocciola e agrumi canditi.

ESAME GUSTATIVO

Grande equilibrio, eccezionale pienezza e persistenza.

SERVIZIO

Tra 6 e 8 °C, in calici a tulipano.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce; ideale a tutto pasto. Immane per festeggiare le occasioni più importanti.

FORMATO

Bottiglia 0,75 l.



IL DOMINIO · BORGOMONTEROSSO



Villa Ottolenghi Wedekind
Strada Monterosso 42
15011 Acqui Terme (AL)
dominioborgomonerosso.com
info@dominioborgomonerosso.com