

# BOLLACIAO



## ALTA LANGA DOCG BRUT

UVE:	pinot nero - chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Alta Langa Albese e Astigiana
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	altitudine compresa tra i 400 ed i 600 m s.l.m. con esposizione sud e sud-ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	i terreni sono costituiti da argille bianche intervallate da strati di sabbie e marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	4.500 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	settembre
GRADO ALCOLICO:	12% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,75 - 1,5 - 3 l

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 20 kg circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica, quindi avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20° C). Il vino, al termine della fermentazione, viene mantenuto a contatto delle fecce fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo vini dei diversi crus selezionati. In primavera, il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio di cru situati ad un'altezza media di 500 m s.l.m. che garantiscono un vino fresco e fruttato. Il periodo di affinamento mai inferiore ai 30 mesi conferisce la giusta complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.

# SALUTE!

## DILLO CON UN

# CIAO

DA SEMPRE SALUTIAMO CON UN **CIAO**.  
SE SALUTARE È AUGURARE LA SALUTE DI CHI SI INCONTRA  
E BRINDARE È BERE ALLA SALUTE DI CHI È CON TE,  
DA OGGI, BRINDIAMO CON UN **CIAO!**



**BOLLACIAO**, UN ALTA LANGA  
METODO CLASSICO OTTENUTO  
DA PINOT NERO E CHARDONNAY,  
CON ALMENO TRENTA MESI  
DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI

# BOLLACIAO

AMICHEVOLE, INFORMALE E ITALIANO  
E POI... BUONO, MOLTO BUONO

CERCALA NEI MIGLIORI WINE-BAR, RISTORANTI ED ENOTECHE D' ITALIA

[www.bollacio.it](http://www.bollacio.it) | [www.fontanafredda.it](http://www.fontanafredda.it)