



Deltetto, Canale (Piémont)

Alta Langa Brut DOCG

Millésime	2019
Viticulteur	Deltetto
Région	Piémont
Degré	12.5% vol.
Cépages	55% Pinot Nero, 45% Chardonnay

Vinification

Après un pressurage doux, la fermentation contrôlée s'effectue dans des cuves en acier inoxydable. Le vin de base est ensuite mis en bouteille, où a lieu la seconde macération, qui dure 30 mois sur lies. Une fois les levures retirées (dégorgement), le dosage requis du vin est réalisé.

Notre note de dégustation

Jaune paille brillant. Millésime délicieux présentant de fines bulles persistantes. Au nez, varié, complexe et profond avec des notes de levures, de pain fraîchement cuit et un doux parfum floral. Le tout accompagné d'arômes d'agrumes mûrs. En bouche, complexe, corsé, élégant et intense, doté d'une structure vive et d'une fin de bouche minérale très persistante.

Deltetto

Antonio Deltetto, sympathique et modeste, a repris l'exploitation familiale en 1977 et a transformé l'ancienne cave commerciale en une entreprise de pressurage intégrale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 21 hectares de vignoble. L'accent est principalement mis sur la superstar blanche Arneis, mais les Deltetto font également preuve d'une ambition saine et d'un grand talent dans les vins rouges. Aujourd'hui, les enfants Carlo, Cristina et Claudia perpétuent la tradition familiale, en harmonie avec la nature, comme leur grand-père Carlo (affectueusement surnommé "Carlin") le leur a enseigné.



Convient avec

