



CASTELLO DI PERNO

ALTA LANGA

DOCG

DOSAGGIO ZERO



Comune di Produzione : Serravalle Langhe,
Alta Langa, vigne poste a 700 metri s.l.m.



UVE

90% Pinot Nero, 10% Chardonnay



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione molto soffice delle
uve. Fermentazione spontanea senza lieviti
aggiunti in vasche tronco coniche in acciaio.

Una volta imbottigliato, prima di
essere commercializzato, il nostro
spumante metodo classico sosta 36
mesi sui propri lieviti.