



ALTA LANGA DOCG



Denominazione del vino: Alta Langa DOCG.
Wine Denomination: Alta Langa DOCG.



Esposizione: Nord Ovest.
Solar exposure: North-West



Vitigno: 30% Chardonnay + 70% Pinot Nero.
Grapes: 30% Chardonnay + 70% Pinot Nero.



Gradazione Alcolica: 12,5% in volume.
Alcoholic Strenght: 12,5% by volume.



Invecchiamento: lo Chardonnay fermenta e invecchia "sur lie" in barrique per sei mesi.
Ageing: Chardonnay is fermentated and aged "sur lie" in barrique tor six months.



Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
Color: straw yellow with light golden.



Note olfattive: naso ampio, fine, con note di crosta di pane, mela e nocciola tostata.
Nose: ampie and fine, with notes of bread crust, appie and toasted hazelnut.



Note degustative: di buona struttura e persistenza, con gradevole freschezza data da acidità e salinità.
Taste: good structure and persistence, with a pleasant freshness given by acidity and salinity.



Abbinamenti: come aperitivo e con piatti a base di pesce.
Best with: appetizer and fish dishes.



Temperatura di servizio/**Service temperature: 8-10°C.**



SASSI San Cristoforo

Via Pastura 10 - 12052 Neive (CN) - Italy

Tel/Fax: 0039 0173 677122 - Mobile: 0039 333 6138169

PIVA 10729890011 - info@sassisan Cristoforo.com - www.sassisan Cristoforo.com