

La GHILLINA

ALTA LANGA DOCG - ROSÉ

Brut Millesimato

Questo spumante Metodo Classico è un racconto affascinante che unisce la storia feudale del borgo di Maranzana alla famiglia dei marchesi Ghilini, che nel 1670 legò il proprio nome al castello e a queste colline: un omaggio alle radici storiche, all'eleganza e alla nobiltà del territorio.

I suoli sono marnosi e calcareo-argillosi, a fertilità moderata, spesso con la presenza di calcare attivo e scheletro (marne e arenarie). Questa composizione chimico-fisica apporta grandi vantaggi alla qualità dell'uva quali acidità, freschezza, struttura e drenaggio ottimale

L'UVA

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

- Una rigorosa cernita precede la raccolta manuale in piccole cassette, ideali per proteggere l'uva durante il trasporto. In cantina, dopo il raffreddamento dei grappoli, si procede a una pressatura soffice. Il brevissimo contatto con le bucce in questa fase è una scelta fondamentale, permette infatti di isolare la frazione più limpida del mosto fiore, garantendo al contempo quell'elegante colore rosa pallido che lo contraddistingue.
- La prima fermentazione si svolge a temperatura controllata in tini d'acciaio e in legni di secondo passaggio.
- Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua l'assemblaggio (la creazione della cuvée). Rappresenta il momento più artistico e strategico nella produzione dell'Alta Langa DOCG Rosé "La Ghillina". È in questo preciso istante che l'enologo unisce le diverse frazioni di vino base per dare vita a un profilo armonico, costante e di assoluta eccellenza.
- Segue il tiraggio: è la fase fondamentale che segna il passaggio del vino dalla vasca alla bottiglia, dando ufficialmente inizio alla nascita delle bollicine della Alta Langa DOCG "La Ghillina". In questo momento la cuvée, assemblata nella primavera successiva alla vendemmia, viene imbottigliata con l'aggiunta di zucchero e lieviti scelti, elementi che innescheranno la seconda fermentazione direttamente nel vetro.
- Il remuage ed il dégorgement: eseguito sia manualmente sulle tradizionali pupitre che meccanicamente, il remuage permette di convogliare progressivamente i residui dei lieviti verso il collo della bottiglia. Segue il dégorgement à la glace, la sboccatura finale che elimina i sedimenti restituendo uno spumante perfettamente limpido, pronto per il dosaggio e la sigillatura definitiva.

IL CARATTERE DEL VINO

'La Ghillina' è un Brut poco dosato. Si distingue per un raffinato color rosa pallido e un perlage finissimo, di straordinaria persistenza.

Al naso spiccano note di piccoli frutti di bosco e scorza d'arancia, impreziosite da delicate sfumature di petali di rosa, vaniglia e crosta di pane.

Al palato esprime un ottimo corpo e armonia grazie a una trama fresca e avvolgente. Il finale rivela una delicata nota floreale, che conferma la perfetta coerenza tra l'olfatto e la bocca, regalando un sorso teso, sapido e di assoluta eleganza.

