

ASTI SPUMANTE DOCG

CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

Geologia del suolo: Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori"

Clima: Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi, si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estati sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

Superficie: Superficie vitata totale dell'azienda: Ha 11,70

Suddivisione produttiva:

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Ca' d' Gal"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia"

Ha 1,50 produzione Asti Spumante.
Ha 1,20 impiantati a Chardonnay+ Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

ASTI SPUMANTE S.A.* DOCG

Vitigno: Moscato Bianco o "Muscat petit Grain"

Età media del vigneto: il 70% intorno ai 40 anni la restante parte dai 15 ai 30 anni

Densità: 5,500 piedi ad Ha

Sistema di allevamento: Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt. 1,80

Vendemmia: All'inizio del mese di settembre

Resa per ettaro: 100 ql uva

Vinificazione: in autoclave metodo charmat per una durata di 60 giorni

Imbottigliamento: La filtrazione sterile e l'imbottigliamento in modalità isobarica, consentono a questo vino di rimanere nelle stesse condizioni come dopo la vinificazione, assicurandogli una vita ottimale. Gli imbottigliamenti dell'ASTI Spumante S.a.* avvengono due volte l'anno

*S.a. senza annata.

CARATTERISTICHE

A Ca' d' Gal l'Asti Spumante lo produciamo da pochi anni, una scelta frutto dell'incontro con Brad Lewis, arrivato dagli USA al Vinitaly. Dall'esigenza di rispondere alla sua richiesta di produzione dell'Asti, con la stessa coerenza qualitativa di tutti gli altri vini prodotti fino ad allora, abbiamo ricercato per oltre due anni le vigne migliori per la nuova esperienza, quelle più giovani ma anche in grado di unire alla vigoria tipica dell'età, il giusto rapporto tra presenza zuccherina e livello di acidità.

La vendemmia rigorosamente manuale nei primi giorni di settembre e la vinificazione secondo i dettami moderni ci permettono di ottenere un prodotto dalla grande freschezza, vivace e persistente nel perlage, profumato di sambuco, muschio e pesca, con ritorni finali di agrumi e aromi di salvia. Uno spumante di livello eccellente, da sempre abbinato idealmente ai dolci di tutte le festività classiche, dal panettone alla colomba, passando per le ricche macedonie estive.

Anche l'Asti Spumante può prestarsi ad abbinamenti insoliti, magari osando addirittura un inedito brindisi con gamberi, ostriche e altri frutti di mare dalla spiccata sapidità.

