



MonteOliveto
di Casà

ASTEROPE

Alta Langa Doc
Metodo Classico



La stella e la mitologia: Il corpo celeste definito con il nome di Asterope è costituito da due stelle, 21 Tauri e 22 Tauri che fanno parte della costellazione delle Pleiadi e distano circa 440 anni luce dalla terra. Nella mitologia Asterope è una delle 7 figlie di Atlante e Pleione e sorella di Celaeno.

L'annata: 2005

Il vitigno: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

Il Vigneto

L'origine (comune e zona): Le colline dell'Alta Langa

Il tipo di suolo: Calcareo - sabbioso

L'esposizione: Sud - Ovest

L'altitudine: Oltre 250 metri sul livello del mare

L'età delle viti: 11 - 14 anni

Il sistema di impianto: Controspalliera

Il sistema di potatura: Guyot

Il numero di viti a ettaro: 4.000 piante

La produzione ad ettaro: 7.000 litri

L'Annata

Il giudizio sintetico: 4 stelle su 5

La valutazione analitica: Dal punto di vista climatico, il 2005 ha portato un inverno povero di neve e una primavera a fasi alterne. Precoce è stata l'estate, con temperature elevate già a inizio giugno. Luglio è stato contraddittorio, fresco all'inizio e caldo nella seconda parte, con un agosto alterno, mai afoso e mai piovoso. Alcune piogge a inizio settembre hanno creato qualche problema alla raccolta, mai alla qualità delle uve.

La Vendemmia

L'epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Tipo di vendemmia: Raccolta manuale con cassette forate

La Cantina

La pigiatura: Pressatura con pressa pneumatica

La fermentazione: Vinificazione in bianco, affinamento sui lieviti in vasca per almeno 8 mesi e rifermentazione in bottiglia

Il tipo di lieviti: Lieviti selezionati specializzati

La macerazione: Nessuna macerazione

La maturazione: In bottiglia con permanenza di 48 mesi sui lieviti

Sboccatura: A dicembre 2010 e febbraio 2011

L'affinamento in bottiglia: 1- 2 mesi in cantina

Le bottiglie prodotte: 3.000 bottiglie da 75 Cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 12,50 % Vol

L'acidità totale: 7,00 ‰

Il pH: 2,90

Gli zuccheri residui: 7,50 g/l

La temperatura di servizio: 5 - 6°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Spuma fine e persistente, colore giallo paglierino scarico

Profumo: Ampio e gradevole con sentori che ricordano la crosta di pane e lievito

Sapore: Secco, elegante, di buona sapidità e fragranza

The star and the mythology: Asterope, of the Pleiades star cluster. This includes two stars: 21 Tauri and 22 Tauri, about 440 light years from Earth. Asterope is one of the seven daughters of Atlas and Pleione and sister of Celaeno.

Vintage: 2005

Grape variety: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

The Vineyard

Area of origin: Alta Langa hills

Soil: Calcareous clay

Exposure: South-West

Altitude: 250 m above sea level

Age of vines: 11 to 14 years old

Pruning system: Guyot

Density per hectare: 4,000 vines/ha

Yield per hectare: 7,000 l/ha

The Vintage

The winter in 2005 had a low quantity of snow and spring was inconsistent. The summer started very early with high temperatures already at the beginning of June. July tended to be chilled but very warm during its second half. August was extremely balanced. A few showers at the beginning of September delayed the harvest but the quality of the fruit was never compromised.

The Harvest

Time of harvest: Beginning of September

Method: Hand harvested with small vented bins.

The Winemaking

Pressing: Pneumatic pressing

Fermentation: fermentation in stainless steel for 8 months and second fermentation in bottle

Type of yeasts: Selected local yeasts

Skin contact: None

Ageing: In bottle with 48 months of lees ageing

Disgorging: December 2010 and february 2011

Bottle ageing: 1 - 2 months

Tot. bottles produced: 3,000 bottles of 75 cl

The Wine

Alcohol: 12,50 %

Total Acidity: 7,00 ‰

Final pH: 3,90

Residual Sugars: 7, 50 g/l

Serving Temperature: 5 -6° C / 41 - 43° F

Tasting Notes:

The perlage is very fine with a pale golden core in the glass. Notes of toast and yeasts. The bubbles are fine and produce an incredible velvety sensation on the palate. Dry and elegant with fragrances of pear, lemon and tropical fruits. Long and refreshing finish.



MonteOliveto
di Casa

Frazione Casà 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it