



# SEVERINA



## ALTA LANGA EXTRA BRUT

**Vitigno:** 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

**Bottiglie annue:** circa 1.500

**Zona di origine e Altitudine:** Comune di Benevello a 650 m

**Vendemmia:** manuale a fine Agosto

**Allevamento:** contropalliera

**Potatura:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 4.800-5000 viti per ettaro

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio termo-condizionate.

A primavera inoltrata il vino viene messo in bottiglia dove avviene la presa di spuma.

**Affinamento:** circa 36 mesi sui lieviti

**Perlage:** Fine e persistente

**Profumo:** crosta di pane, fiori

**Sapore:** cremoso, persistente e con una buona acidità che rende il vino molto gastronomico

**Temperatura di servizio:** 8-10°



**Azienda Agricola Matteo Correggia - Società Agricola Semplice**

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) Italy - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849  
cantina@matteocorreggia.com - [www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)