Airali Extra Brut Blanc de Blanc: il nuovo gioiello dell’Alta Langa di Tenuta Carretta

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Novembre 2024



Tenuta Carretta lancia l’Airali Extra Brut Blanc de Blanc 2021, un Metodo Classico Alta Langa DOCG di grande eleganza. Prodotto con Chardonnay in purezza, riflette la biodiversità e i suoli unici di Cissone. Con un affinamento minimo di 30 mesi, si distingue per acidità, sapidità e finezza, rendendolo perfetto per aperitivi e abbinamenti gourmet.

Tenuta Carretta presenta un nuovo Alta Langa Docg. Si tratta dell’**Airali Extra Brut Blanc de Blanc Metodo Classico 2021**, che sarà disponibile sul mercato a partire da novembre.

“La scelta di produrre Chardonnay in purezza in versione Extra Brut è figlia di alcune precedenti prove interne di vinificazione, il cui risultato ha evidenziato le caratteristiche tipiche e peculiari di questo vitigno: **acidità, sapidità e finezza** in una sensazione al palato di sviluppo verticale del sapore. Questo è possibile anche grazie a un territorio particolare e unico come quello di **Cissone**, che restituisce caratteristiche che in questo vino trovano una perfetta espressione, permettendo di valorizzare al meglio l’essenza del nostro vigneto,” racconta **Paolo Scaiola**, head winemaker di Tenuta Carretta.

Questo vino affianca i due Alta Langa Airali di Tenuta Carretta, il **Brut** e il **Pas dosé**, prodotti con il classico blend di Pinot noir e Chardonnay. Il Blanc de Blanc rappresenta quindi il **terzo capitolo del progetto Airali** legato all’Alta Langa, nato con l’obiettivo di esplorare e valorizzare le diverse possibili sfaccettature di questa denominazione.

Proviene dal **polo viticolo** realizzato da Tenuta Carretta nel comune di **Cissone**, a oltre 600 metri di altitudine. Un territorio caratterizzato da **meravigliose estensioni boschive, noccioleti e pascoli**, dove l’azienda di Piobesi d’Alba possiede circa **15 ettari**, di cui ben 9 dedicati a Pinot nero e Chardonnay.

L’Alta Langa e il vigneto di Airali

L’Alta Langa, area situata nelle colline meridionali del Piemonte, si distingue per la sua **altitudine** e per l’ambiente **incontaminato** che si estende fino ai confini con l’Appennino Ligure. Questo territorio, **aspro e suggestivo**, è stato individuato a partire dagli anni ’90 come ideale per la produzione di **spumanti Metodo Classico di alta qualità**.

Grazie a un innovativo progetto di ricerca sperimentale, sostenuto dalle **aziende spumantistiche piemontesi più**

antiche e dalla Regione Piemonte, sono stati qui impiantati i primi vigneti di Pinot Nero e Chardonnay. Oggi l'Alta Langa rappresenta una delle **aree italiane di eccellenza** per la produzione di vini spumanti Metodo Classico, unendo **tradizione secolare** e un'identità territoriale forte e riconoscibile.

L'area di **Cissone** si distingue per la sua **biodiversità**: **boschi, noccioleti e pascoli** si alternano ai vigneti, in un paesaggio unico rispetto alla monocoltura viticola dominante della Bassa Langa. I suoli, di **origine marina**, risalgono al Miocene e sono composti prevalentemente da **marne calcareo-limose** con una significativa presenza della **pietra di Langa**. Quest'ultima deriva da **antiche frane sottomarine** che hanno stratificato sabbia e fango, successivamente compattati dalla pressione degli oceani ancestrali, formando lastre di arenaria cementate dai carbonati presenti nell'acqua.

Il suolo unico di questa zona, unito al **clima rigido** e ai venti che provengono dalle **Alpi e dall'Appennino Ligure**, crea un **areale ideale** per vitigni che si adattano bene a condizioni climatiche difficili, come lo **Chardonnay** e in particolare il **Pinot Noir**, donando alle uve **profumi freschi e acidità**, qualità fondamentali per la produzione di spumanti di grande eleganza.

Alta Langa Docg Airali Extra Brut Blanc de Blanc Metodo Classico 2021

Prodotto da uve **Chardonnay in purezza**, l'Alta Langa DOCG Airali Extra Brut Blanc de Blanc Metodo Classico 2021 si distingue per **eleganza e freschezza**. Le uve, raccolte **manualmente**, vengono poste intere nella pressa pneumatica dove, eliminato il mosto di primo sgrondo, con successive pressature si ricava il **mosto fiore**, che viene avviato alla **fermentazione a bassa temperatura (18°C)** per la preparazione del vino-base. Nel marzo successivo alla

vendemmia il vino viene messo in bottiglia per la **presa di spuma** e posto ad affinare in catasta per un periodo minimo di **30 mesi**.

Nel calice, lo spumante si presenta di **colore giallo paglierino**, con riflessi verdolini e un **perlage fine e persistente**. Il bouquet si apre con **note delicate di crosta di pane e fiori bianchi**, mentre al palato è caratteristicamente **sapido**, con una piacevole **acidità** che accompagna la degustazione insieme ad una gradevole **mineralità** che ne esalta la grande eleganza.

Ideale come **aperitivo**, l'Airali Extra Brut Blanc de Blanc 2021 si abbina piacevolmente a piatti a base di **pesce, crostacei, carni bianche e formaggi caprini**. La temperatura di servizio consigliata è **8-10°C**.

Punti chiave

1. Nuovo Airali Extra Brut Blanc de Blanc 2021, prodotto con Chardonnay in purezza.
2. Affinamento di almeno 30 mesi per complessità ed eleganza.
3. Proveniente dai vigneti di Cissone, a 600 metri di altitudine.
4. Note aromatiche di crosta di pane, fiori bianchi e una piacevole mineralità.
5. Ideale come aperitivo o con piatti di pesce e formaggi caprini.