

Alta Langa D.O.C.G. Brut Millesimato di Dacastello

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Marzo 2026



È una gamma di grande spessore vitivinicolo la proposta che Dacastello valorizza verso il mercato con la perseveranza che da decenni contraddistingue questo marchio nei mercati internazionali.

Uno dei fiori all'occhiello della proposta è lo spumante degustato oggi, un metodo classico che si fregia della D.O.C.G. e che rappresenta un vanto piemontese nella storia della spumantizzazione italiana.

L'Alta Langa D.O.C.G., infatti, è sempre più apprezzata per la grande identità che esprime nei suoi vini spumanti dal carattere fiero e aristocratico ma altrettanto contemporaneo come il caso del brut (millesimo 2019) proposto dalla Dacastello e degustato oggi.

Una delle caratteristiche di questo metodo classico millesimato (ricordo che per disciplinare tutti i prodotti della DOP lo sono), è un colore che tende al dorato per la presenza del Pinot Nero in questo prezioso blend, ed è proprio il pinot nero che conferisce quell'elegante energia e croccantezza accompagnando lo Chardonnay che ne certifica la struttura e la complessità.

Un *perlage* di rara finezza che nello spumante Brut della Dacastello fa emergere da subito l'ampiezza di frutta come la mela verde e la finezza del pane fatto in casa, ed anche la mineralità è un aspetto olfattivo che viene poi ben armonizzato al palato dove la corretta sapidità e quella fine acidità soddisfa appieno in equilibrio e modernità.

Questo Brut Alta Langa, sboccato nel 2025, può tranquillamente riposare ancora in cantina per rafforzarne ancora di più la sua struttura, ma è già da subito uno spumante che può esprimersi a tutto pasto come protagonista di antipasti freschi con verdure e pesce marinato, per arrivare ad esaltarsi con lasagne al radicchio e salsiccia o con ottimi pesci di mare alla mediterranea.

Company profile

Da ormai vent'anni la Dacastello Vini valorizza le realtà vinicole italiane proponendo una vasta gamma di vini profondamente radicati nel territorio. La selezione raccoglie un assortimento di oltre cento tipologie di vini che rappresentano al meglio il carattere locale, il valore enologico italiano e l'accessibilità a un pubblico variegato. Dacastello Vini rappresenta oggi un importante punto di incontro tra le realtà vinicole autoctone italiane e il mercato nazionale ed internazionale attraverso la concezione di collezioni differenti.



DACASTELLO VINI

Viale Industria, 17 Alba, CN 12051 IT

info@dacastellovini.com – +39 173 509 74 –

IG: [@dacastellovini](#) – FB: [@dacastellovinipregiati](#)

<https://www.dacastellovini.com/>