

Alta Langa Metodo Classico Marchese di Dalmasso

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Ottobre 2026



Tra i metodi classici che abbiamo degustato in questo 2026, l'Alta Langa Marchese Dalmasso è uno di quelli che ci ha convinto di più. E lo dico subito, prima ancora di parlare del vino, perché questo risultato racconta qualcosa di più grande. L'Alta Langa si sta ritagliando uno spazio sempre più importante e autorevole nella spumantistica di eccellenza italiana.

Non è un caso. Il Piemonte è la regione dove il metodo classico italiano è nato, nell'Ottocento. L'Alta Langa è l'erede moderna di quella storia. Una denominazione giovane, diventata DOCG nel 2011, con regole tra le più severe d'Italia. Solo Pinot Nero e Chardonnay, solo metodo classico, solo millesimati, almeno 30 mesi sui lieviti, vigneti in collina oltre i 250 metri. Qui l'altitudine non è uno slogan.

È la condizione che permette di avere uve con acidità e profumi preservati, e oggi, con il clima che cambia, vale ancora di più. Per anni l'Alta Langa è rimasta un segreto per pochi appassionati. Oggi è una delle risposte più credibili che l'Italia possa dare a chi cerca bollicine di alta gamma.

Dietro questo Alta Langa c'è Mack & Schühle Italia, e merita qualche parola. È una delle realtà più dinamiche e innovative del vino nel nostro Paese. Ha sede a Santeramo in Colle, in Puglia, ma lavora con cantine nei territori più vocati e con una rete di oltre 5.000 viticoltori in tutta Italia.

Ma ciò che mi colpisce di più è la capacità di guardare avanti. Mack & Schühle Italia è tra le poche aziende italiane in grado di produrre vini No-Low Alcohol fermi e spumanti. E con il progetto Genevitis ha costruito un modello di filiera che oggi coinvolge sei regioni (Abruzzo, Campania, Lazio, Piemonte, Puglia e Sardegna), ciascuna con una cantina cooperativa storica che rappresenta centinaia di famiglie di viticoltori.

Il Marchese Dalmasso nasce da Pinot Nero e Chardonnay coltivati sulle colline più alte del Piemonte, su suoli di marne e calcare. Dopo la prima fermentazione in acciaio, riposa 30 mesi sui lieviti in bottiglia.

Nel bicchiere ha un colore oro chiaro, luminoso, con una bollicina sottile che sale senza sosta. Il naso si apre sul pompelmo rosa e sulla pera matura, poi arriva un ricordo di piccoli frutti rossi che è la firma del Pinot Nero. Dopo qualche minuto, emergono le note della lunga sosta sui lieviti, la brioche, la pasticceria, un accenno di pinolo. In bocca colpisce l'equilibrio. L'acidità dà slancio e ritmo, la spuma è setosa e riempie il palato senza aggredirlo. Il sorso è sapido, dinamico, e chiude con una scia agrumata che invita subito al bicchiere successivo. Un metodo classico che ha personalità e che non cerca di somigliare a nessun altro.

L'abbiamo abbinato a uno squisito vitello tonnato, piatto straordinario della tradizione piemontese. E non abbiamo certo sbagliato. La salsa ricca e sapida trovava nella bollicina e nell'acidità il contrappunto ideale, che puliva il palato a ogni boccone. La delicatezza della carne dialogava con la finezza del vino, e le note di pasticceria si sposavano con la morbidezza della salsa. Un matrimonio perfetto, tutto piemontese.

Company Profile

M&S Italia è un'azienda vinicola italiana innovativa, con cantine situate nelle regioni viticole più prestigiose. L'azienda collabora strettamente in tutta Italia con una rete di oltre 5.000 viticoltori, distribuiti nelle diverse filiere regionali. Oltre a un portfolio di brand che spazia tra tutte le regioni del territorio, completano la gamma di M&S Italia i vini no-low alcol di produzione italiana, disponibili sia nella versione ferma sia in quella spumante. L'azienda è orgogliosa di essere tra le pochissime realtà italiane a disporre delle competenze e della capacità produttiva necessarie per realizzare queste alternative no-low alcol.

MACK & SCHÜHLE

Via Ruggero Leoncavallo, 79 – 70029 Santeramo in Colle (BA)

+0806450707 – info@mus.it

<https://mus.it>

