



RIFREJ
AZIENDA AGRICOLA

Alta Langa

d.o.c.g. metodo classico extra brut



Alta Langa non è solo storia, paesaggio, cultura e tradizione ma anche una rinata passione per lo Spumante Metodo Classico. L'eleganza dello chardonnay e la delicatezza del pinot nero egregiamente si sposano con piacevoli apericene.

Denominazione: Alta Langa metodo classico extra brut

Tipologia: metodo classico a denominazione di origine controllata e garantita

Vitigno: chardonnay 50% e pinot nero 50%

Metodo di produzione: Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 90 giorni. Al termine si effettua l'aggiunta della liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia e permanenza del vino a contatto dei lieviti per almeno 36 mesi. Al termine sboccatura e successivo affinamento di alcuni mesi.

Vista: Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, spuma intensa con perlage fine e persistente.

Profumo: Profumo netto, ampio con note di crosta di pane, di lievito, frutta secca e con alcune note floreali.

Sapore: Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità legata alla spuma fine, chiude con un finale persistente, aromatico e gradevole.

Abbinamento: ideale sono gli aperitivi dove fa da padrone, poi antipasti, piatti a base di carni bianche, crostacei e uova con tartufo.

Temperatura di servizio: 5° C.

Invecchiamento: lo si può consumare anche dopo alcuni anni.



Asti

d.o.c.g. spumante dolce

Il vino dolce nato nel 2019 dalla selezione di uve moscato mature per riscoprire gusti e profumi di una volta. La sua spuma allegra allietta l'atmosfera di ogni festa e il brindisi è intrigante anche come aperitivo, cocktail e da fine pasto.



Denominazione:	Asti d.o.c.g. spumante dolce
Tipologia:	spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Alcool:	7,5% vol.
Metodo di produzione:	Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati per circa 20 giorni e ad ottenere una pressione di 4,5 bar. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento.
Affinamento:	in bottiglia per alcuni mesi.
Vista:	Giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdognoli, spuma fine e persistente.
Profumo:	Intenso, netto con note di agrumi, fiori bianchi (acacia e tiglio), di pesca, di miele e caramello.
Sapore:	Pieno, equilibrato, dolce ma fragrante, grazie al suo spiccato contenuto acido con gradevole retrogusto amarognolo.
Abbinamento:	Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, ecc. Molto gradevole come aperitivo.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.



Moscato d'Asti d.o.c.g. Canelli

Il vino dolce nato nel 2019 dalla selezione di uve moscato mature per riscoprire gusti e profumi di una volta. La sua struttura dolce, aromatica e vellutata esalta il piacere di gustare in piena serenità dessert, formaggi e salumi.



Denominazione:	Moscato d'Asti d.o.c.g. Canelli
Tipologia:	vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Alcool:	6% vol.
Metodo di produzione:	Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 60 giorni e ad una pressione di 2,5 bar. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento.
Affinamento:	in bottiglia per alcuni mesi.
Vista:	Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente.
Profumo:	Fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa.
Sapore:	Pieno molto strutturato armonico moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.
Abbinamento:	Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.



Piemonte Brachetto Spumante dolce d.o.c.

Il vino dolce nato nel 2019 dalla selezione di uve Brachetto mature per riscoprire gusti e profumi di una volta. Il profumo di rosa e la spuma vivace esaltano frutta rossa, dessert e cocktail ispirando un paesaggio romantico.



Denominazione:	Piemonte Brachetto Spumante d.o.c.
Tipologia:	spumante a Denominazione di Origine Controllata
Vitigno:	Brachetto rosso
Alcool:	6,5% vol.
Metodo di produzione:	Vinificazione in rosso, diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Presa di spuma in autoclave a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 60 giorni e ad ottenere una pressione di 4 bar. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento.
Affinamento:	in bottiglia per alcuni mesi.
Vista:	Rosso rubino poco intenso, vivo, brillante con lievi riflessi rosati ed una spuma abbondante e persistente.
Profumo:	Netto complesso ed aromatico con sentori di rosa, lamponi, ciliege e spezie.
Sapore:	Delicatamente dolce, pieno, ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità, retrogusto persistente.
Abbinamento:	Paste secche, dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.