



COMUNICATO STAMPA

## INIZIATA LA VENDEMMIA 2023 IN ALTA LANGA

La **vendemmia 2023 in Alta Langa** è iniziata dalla raccolta del Pinot nero il 17 agosto, tra i vigneti delle province di Asti, Cuneo e Alessandria, ed è ora nel suo pieno svolgimento interessando anche le uve Chardonnay.

Come sempre, le uve per l'Alta Langa sono le prime a essere vendemmiate in Piemonte; la raccolta proseguirà fino ai primi giorni di settembre, a seconda delle differenti esposizioni e altitudini.

Se l'inizio del mese di agosto è stato caratterizzato da un'importante escursione termica tra il giorno e la notte che ha favorito lo sviluppo perfetto del grappolo, il caldo particolarmente intenso di questi giorni sta accelerando rapidamente la maturazione delle uve Pinot nero e Chardonnay alle diverse altitudini. Anche nei vigneti più in quota, dove nelle scorse settimane l'invaiaatura non era completata, si sta assistendo adesso a una veloce maturazione.

Le uve risultano sane e con un'ottima pigmentazione.

Si registra una lieve flessione quantitativa, dovuta alla diminuzione delle precipitazioni estive e ad alcuni episodi di maltempo, in particolare la consistente grandinata che nel pomeriggio del 6 luglio scorso ha interessato i vigneti delle zone tra Neviglie, Benevello, Borgomale e Lequio Berria.

Dice la presidente **Mariacristina Castelletta**: *“La nostra è una denominazione speciale e in crescita. Aumenta la base dei soci e, grazie all'apertura del bando, il nostro vigneto si amplierà in modo importante nei prossimi anni. Dal punto di vista consortile, continuiamo a investire per accrescere e consolidare il valore della denominazione Alta Langa DOCG. Uno spumante metodo classico che, anche per le regole del suo disciplinare (vini sempre millesimati e con 30 mesi minimo di affinamento in bottiglia), non può che essere un prodotto distintivo e di alta qualità. Le uve Pinot nero e Chardonnay che stiamo raccogliendo in questi giorni diventeranno eccellenti calici di Alta Langa solo all'inizio del 2027: è anche per questo che ci sentiamo così unici”.*

22 agosto 2023

Ufficio stampa Marianna Natale | [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it) | [comunicazione@altalangadocg.com](mailto:comunicazione@altalangadocg.com)

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - [www.altalangadocg.com](http://www.altalangadocg.com) - [info@altalangadocg.com](mailto:info@altalangadocg.com)



## ALTA LANGA DOCG

**L'Alta Langa Docg è il metodo classico frutto della tradizione spumantistica piemontese.** La denominazione ha oggi una produzione di 3 milioni di bottiglie dalla vendemmia 2022 e una storia molto lunga alle spalle: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento.

È fatto di uve Pinot nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi. A ulteriore testimonianza della perenne ricerca della migliore qualità, l'Alta Langa è esclusivamente millesimato, è cioè frutto di un'unica vendemmia e riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve.

Viene prodotto in un territorio collinare (dai 250 metri slm in su) che abbraccia le province di Asti, Cuneo e Alessandria: una terra che guarda le cime innevate delle Alpi e respira il mare e che raccoglie l'eredità conservata dagli avi, mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali come è avvenuto invece nelle basse colline. Quello dell'Alta Langa è un territorio prezioso, da sostenere, in cui è salvaguardata la biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti e li ha assecondati senza perdere il suo bagaglio di memoria e la sua forte identità.

L'Alta Langa ha ottenuto la Doc nel 2002 e la Docg nel 2011 (retroattiva al millesimo 2008).

## IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi e metodici sulla vocazione dell'area. È da sempre molto attivo: viticoltori e produttori sono coinvolti nello sviluppo di un vino, di una denominazione e di un territorio. Tutti legati da una grande scommessa: quella di un vino che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto dei vigneti, e che per questo deve necessariamente essere importante. A oggi il Consorzio conta più di 60 case spumantiere e 90 viticoltori associati.

Dal 2022 il presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

Il Consorzio vanta partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui Alta Langa DOCG è **Official Sparkling Wine**, e con il mondo **Slow Food** in particolare con la **Banca del Vino** e con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.

## I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- Oltre 60 case spumantiere associate al Consorzio
- 377 ettari di vigneto (175 in provincia di Cuneo, 164 in provincia di Asti, 38 in provincia di Alessandria)
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - [www.altalangadocg.com](http://www.altalangadocg.com) - [info@altalangadocg.com](mailto:info@altalangadocg.com)



- *3.000.000 di bottiglie in produzione dalla vendemmia 2022*
- *+ 67% di vendite nel 2022 rispetto all'anno precedente*
- *Mercato interno: 90%*
- *Export: 10%*