



COMUNICATO STAMPA

IL CONSORZIO ALTA LANGA LANCIA "ALTA LANGA ACADEMY", PIATTAFORMA DIDATTICA ONLINE

L'Alta Langa DOCG apre le porte della conoscenza con una nuova sezione del sito dedicata all'approfondimento delle Alte Bollicine Piemontesi

Il Consorzio Alta Langa lancia una nuova sezione educativa sul proprio sito web, accessibile all'indirizzo <https://academy.altalangadocg.com/>.

Questa piattaforma, dal design accattivante e innovativo, nasce con l'obiettivo di condividere con il pubblico la ricchezza di conoscenze sulla denominazione delle Alte Bollicine Piemontesi.

La nuova sezione del sito è il frutto di un lungo e meticoloso lavoro di ricerca e studio condotto sulla denominazione per i vent'anni dal riconoscimento.

Con l'Alta Langa Academy, il Consorzio rende disponibili contenuti di grande valore non solo per gli appassionati di vino, ma anche per studenti, professionisti del settore e giornalisti che desiderano ampliare le proprie conoscenze su questo gioiello dell'enologia piemontese, il metodo classico più antico d'Italia.

L'Alta Langa Academy offre un viaggio completo attraverso molteplici aspetti della denominazione, con contenuti creati da:

Edmondo Bonelli ("I suoli dell'Alta Langa");

Maurizio Gily ("La viticoltura dell'Alta Langa");

Carlo Casavecchia ("Il metodo di produzione");

Pierstefano Berta e Giusi Mainardi ("Le origini e lo sviluppo del metodo classico in Piemonte");

Giancarlo Montaldo e Teresa Baccini ("Gli anni '90, il Progetto Spumante e la nascita della denominazione");

Armando Castagno ("Analisi del profilo sensoriale del vino");

Vincenzo Donatiello ("Come apprezzare al meglio una bottiglia di Alta Langa");

Piercarlo Grimaldi ("Immaginari contadini, riti e miti delle alte colline");

Antonio Degiacomi ("Alta Langa e Tartufo Bianco d'Alba");

Mauro Carbone ("Viaggiare nelle terre dell'Alta Langa").

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - www.altalangadocg.com - info@altalangadocg.com



"Attraverso questa nuova sezione del nostro sito istituzionale, desideriamo aprire le porte della conoscenza dell'Alta Langa a tutti coloro, e sono sempre più numerosi, che vogliono approfondire la nostra denominazione - afferma **Mariacristina Castelletta**, presidente del Consorzio Alta Langa - Crediamo che la condivisione del sapere sia fondamentale per apprezzare appieno la qualità e l'unicità delle nostre Alte Bollicine Piemontesi. Abbiamo scelto di farlo con un prodotto in linea con l'essenza del Consorzio e della denominazione stessa: un sito ricco, curioso, curato al dettaglio, dal layout contemporaneo".

Gennaio 2025

Ufficio Stampa Marianna Natale – marianna@ishock.it
comunicazione@altalangadocg.com

IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi, metodici e documentati sulla vocazione dell'area. Riunisce viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fondato e fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che affondano nella storia e nel territorio. La grande scommessa che unisce tutti è quella di produrre un vino necessariamente importante, che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto dei vigneti.

A oggi il Consorzio conta più di 80 case spumantiere e 90 viticoltori associati.

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

Il Consorzio vanta una partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui è Main Sponsor e l'Alta Langa DOCG **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**; il Consorzio è inoltre partner tecnico del **Teatro Regio di Torino**.

L'ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa Docg ha l'onore di rappresentare il primo metodo classico d'Italia, nato proprio in Piemonte alla metà del 1800.

La denominazione ha ottenuto la Doc nel 2002 e il massimo riconoscimento qualitativo della Docg nel 2011, oggi ha una produzione di oltre tre milioni di bottiglie.

L'Alta Langa Docg è fatto con 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. Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica vendemmia: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica vendemmia. Viene prodotto in un territorio collinare (oltre i 250 metri slm) 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.

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- 85 Case spumantiere associate al Consorzio
- 455 ettari di vigneto tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay
- 3.200.000 di bottiglie prodotte dalla vendemmia 2023
- Mercato interno: 85%
- Export: 15%

@altalangadocg #altalangadocg



Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità