CUVAGE
METODO CLASSICO

BLANC DE BLANCS
BRUT - METODO CLASSICO
0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L

UVAGGIO
Chardonnay 100%

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

APPELLAZIONE
Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Brut

VIGNETI
100% uve chardonnay
scelte con cura dall'enologo Loris Gava

VENDEMMIA
Le uve sono raccolte manualmente alla maturazione ideale per esprimere l'eleganza e la finezza ricercata ed avere il giusto equilibrio gustativo.

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte vengono direttamente pressate con una soffice pressatura, ottenendo una resa uva vino del 40%.
La prima fermentazione alcolica viene svolta a bassissima temperatura in piccoli tini di acciaio termo condizionati a 14-16 °C, lentamente per 4 settimane per mantenere i delicati aromi dell'uva.

TIRAGE
Tra marzo e aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

MATURATIONE SUI LIEVITI
La rifermentazione in bottiglia avviene per 60 giorni ad una temperatura costante di 13-14 °C così come costanti sono le condizioni di luce e umidità, secondo il rigoroso Metodo Classico CUVAGE.
Dopo un minimo di 24 mesi di maturazione sui lieviti CUVAGE BLANC de BLANC è pronto per essere messo "in punta".

SBOCCATURA
À la glace dopo un minimo di 24 mesi.

DOSAGE
Brut 10 g/l, la ricetta della « liquer d'expedition » rimane segreta.

NOTE DEGUSTATIVE
Di colore giallo paglierino scarico, ha un perlage fine e molto persistente.
Al naso delicati sentori di crosta di pane, spezia bianca e frutta gialla si abbinano in bocca ad una grande eleganza ed equilibrio.

ABBINAMENTI
Ideale con piatti delicati a base di pesce e verdure e con formaggi a media e lunga stagionatura

---

PREMI