



# Blanc de Blancs

## Piemonte DOC Brut

### Metodo Classico

12% alc. vol  
Dosage 10 g/L



100% Chardonnay

Il termine "Blanc de Blancs" si riferisce ad un vino bianco ottenuto esclusivamente da uve a bacca bianca.



I vigneti sono situati sulla dorsale collinare che va da Acqui Terme a Nizza Monferrato, ad un'altitudine superiore ai 350 m slm



I terreni che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un'amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea. Sistema d'allevamento: Guyot • Densità di impianto: 4000-5000 ceppi per ettaro • Età media delle viti: 20 anni.



Le uve sono raccolte manualmente alla maturazione ideale per esprimere l'eleganza e la finezza ricercata ed avere il giusto equilibrio gustativo, successivamente vengono pressate con una soffice pressatura, ottenendo una resa uva vino del 40% • Segue la decantazione statica a freddo • 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. • 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.



Maturazione sui lieviti minimo 30 mesi • Sboccatura à la glace dopo un minimo di 30 mesi.



Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso delicati sentori di brioches, crosta di pane, acacia, spezia bianca, mela, nocciola. Al palato è un vino molto armonico, fresco, avvolgente. La bollicina è fine anche in bocca, delicata, con una buona persistenza. Un vino che richiama al secondo bicchiere.



Da abbinare senza pregiudizi, in quanto è un vino versatile, adatto a piatti di pesce, ma anche carne bianca, verdure e formaggi di media stagionatura.



*"Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne attualmente in commercio!"*

*- Tom Stevenson*



0,375 L • 0,75 L • 1,5 L • 3 L • 6 L (su richiesta)