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 essclusivamente da uve a bacca bianca.

Uve Chardonnay coltivate in terreni oltre i 350 metri di altitudine nelle colline del territorio vocato per la denominazione Piemonte.

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 18 mesi • Sboccatura à la glace dopo un minimo di 18 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.

Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE · SILVER · THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS 2015 SILVER · Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

" 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)