



"Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne - Tom Stevenson

## Blanc de Blancs Piemonte DOC Brut Metodo Classico

12% alc. vol Dosage 10 g/L



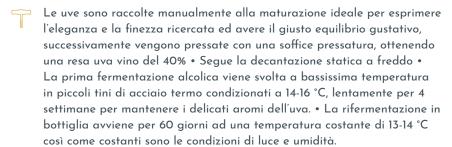
100% Chardonnay

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





💆 l 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.





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.















