



BLANC DE BLANCS BRUT

Bezeichnung
Qualitätsschaumwein

Lage der Weinberge
Gemeinden Farra d'Isonzo, Oslavia und Cormons

Rebsorte
Chardonnay

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Die Basis des Blanc de Blancs Brut wird durch leichtes und sanftes Pressen von etwa 40% der Trauben gewonnen. Der Most wird in Stahl- und zu einem kleinen Teil in Eichenfässern vergoren. Anschließend geht es zum Verschnitt des Cuvée. Einige Monate nach der Ernte erfolgt die Tirage und nach etwa 3 Jahren Verweildauer auf der Hefe die Degorgierung.

Eigenschaften
Intensive und brillante strohgelbe Farbe. Komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von goldenem Apfel bis hin zu Trockenfrüchten, bereichert mit der Fragranz von Hefe. Anhaltender, harmonischer und seidiger Geschmack.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

