



BLANC DE BLANCS BRUT

Denominación
Vino espumoso de calidad

Ubicación de los viñedos
Municipios de Farra d'Isonzo, Oslavia y Cormòns

Composición varietal
Chardonnay

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
La base de Blanc de Blancs Brut se obtiene con un prensado ligero y suave de alrededor del 40% de la uva. El mosto se fermenta en acero y, una pequeña parte, en barricas de roble. A continuación, se pasa a la composición de la cuvée. Unos meses después de la vendimia, se realiza el tiraje y, tras unos 3 años de permanencia sobre lías, se realiza el degüelle.

Características
Color amarillo pajizo intenso y brillante. Aroma complejo con notas afrutadas que van desde la manzana Golden hasta los frutos secos, enriquecidas por la fragancia de la levadura. Boca persistente, armónica y sedosa.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

