



BLANC DE BLANCS BRUT

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, Oslavia e Cormons

VITIGNO

95% Chardonnay, 5% Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

La base del Blanc de Blancs Brut è ottenuta con una pressatura leggera e soffice di circa il 40% delle uve. Il mosto viene fatto fermentare in acciaio e, una piccola parte, in botti di rovere. In seguito si passa alla composizione della cuvée. Alcuni mesi dopo la vendemmia si esegue il tiraggio e, dopo circa 3 anni di permanenza sui lieviti, viene eseguita la sboccatura.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Profumo complesso con note fruttate che vanno dalla mela Golden alla frutta secca, arricchite dalla fragranza del lievito. Gusto persistente, armonico e setoso.

FORMATO BOTTIGLIE

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

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% ca.

