

Blanc De Blancs

Tipologia

Brut Charmat

Gradazione

12 %

Bottiglia

0,75 L



Uve

100% Chardonnay



Produzione di Uva per HA

70 q/ha



Vinificazione

Vendemmia a mano con selezione delle uve a cui segue pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio; successiva rifermentazione sui lieviti in autoclave per circa 2 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.



Abbinamenti

Scelta privilegiata per un aperitivo, la lunga lavorazione tuttavia concede a questa bottiglia doti di struttura e complessità che la rendono adatta a tutto pasto.



Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



Temperatura di servizio

6°



Proprietà Organolettiche

Giallo paglierino, con perlage persistente e fine; al naso è complesso con sentori di agrumi e crosta di pane. Il gusto è deciso, equilibrato con una buona freschezza e acidità.

