

SPUMANTE "BLANC DE BLANCS" PAS DOSÈ



Caratteristiche: dopo vent'anni di sperimentazione su diverse cuvee, abbiamo cercato la piacevolezza assoluta spumantizzando in purezza la migliore partita di vino che avevamo in cantina

Lavorazione: la pigiatura è estremamente soffice, viene utilizzato solo il mosto fiore. La fermentazione del vino di base avviene in barriques di rovere francese di secondo passaggio, la malolattica viene svolta completamente. Il vino rimane sui lieviti fino al tirage, con frequenti batonnages. La rifermentazione avviene con il metodo classico Champenoise, con permanenza sui lieviti per cinque anni

Durata: 10 anni dalla sboccatura

Colore: giallo paglierino carico

Profumo: crosta di pane e vaniglia, frutta tropicale con ananas stramaturato in netta evidenza, poi pesca e melone

Sapore: molto secco ma largo e strutturato, sapido e salino. Frutta tropicale e note minerali, lungo e dal perlage finissimo, morbido e persistente

Abbinamenti: vino di grande classe, abbinamento perfetto con ostriche o crudi di pesce, ottimo anche come bollicina da tutto pasto