

ALTA LANGA

DOCG
BLANC DE BLANCS



Chardonnay
100%



Guyot
4.500 ceppi/ha



Castino



12% vol



600 slm



6-8 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva, vendemmiata verso la prima decade di settembre e conferita in cantina in piccole cassette traforate da 20 kg cadauna, viene spremuta a poche ore dalla raccolta in modo molto soffice e delicato tramite una pressa e il mosto ottenuto lasciato decantare per 12/24 ore a 8/10 gradi di temperatura. Trascorso il tempo necessario per un buon illimpidimento il mosto viene travasato e portato a 16 gradi circa di temperatura per favorire l'inizio della fermentazione alcolica che ha una durata di circa un mese. A fermentazione ultimata il mosto viene lasciato riposare per qualche giorno dopodichè travasato

e messo a dimora in contenitori di acciaio fino alla Primavera successiva quando viene preparato per la seconda fermentazione, quella che avviene in bottiglia dove il nostro Blanc de Blancs subisce quella trasformazione principalmente grazie ai lieviti e acquista quel perlage, quella cremosità, quella complessità e quella fragranza che lo contraddistinguono.

Dopo un periodo di circa 30/36 mesi è pronto per la sboccatura per poi finire la sua avventura in un calice dove si potrà ammirare il fine e persistente perlage, il suo colore giallo paglierino, i profumi molto intensi che ricordano la frutta

secca, la crosta di pane, il miele e il suo sapore fresco, fragrante e cremoso.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.