



## SCHEMA VINI



### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ CHARDONNAY METODO CLASSICO BRUT BIANCO MILLESIMATO "BLANC DE BLANCS"

12,5%

Grado  
alcolico

100%

Chardonnay

4-6°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Vino Spumante di Qualità

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4.000 ceppi/Ha

**TERRENO:** argilloso calcareo e sabbioso limoso

**VINIFICAZIONE:** prodotto solo in annate in cui l'andamento climatico permette alle uve di raggiungere caratteristiche ottimali di gradazione e acidità per ottenere una base spumante. Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette di piccole dimensioni e trasportate in cantine con mezzi refrigerati. Segue una pressatura soffice dell'uva intera, viene utilizzata solo la prima parte di mosto che fuoriesce dalle pressioni più basse (circa 30% del mosto totale), illimpidimento del mosto con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** dopo 3 mesi in acciaio la base viene stabilizzata a freddo, e costituita la cuvee. Imbottigliato tra marzo e aprile dopo la presa di spuma che dura circa 40 giorni. Rimane 36 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura riposa per almeno sei mesi in bottiglia

**IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di aprile

**ACIDITÀ FISSA:** 7,00

**PH:** 3,10

**ESTRATTO SECCO:** 24,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, dal profumo avvolgente floreale di acacia e biancospino con note fruttate di mela e pesca bianca, con una sfumata mineralità, al gusto di piacevole freschezza, dal carattere morbido e sapido

**ABBINAMENTI CIBO:** come aperitivo - a tutto pasto - piatti di pesce crudo o verdure

**ABBINAMENTO REGIONALE:** trota al cartoccio

CONTIENE SOLFITI  
PRODOTTO IN ITALIA

SPUMANTE

