

Blanc de Noir

DA UVE PINOT NERO 100%

METODO CLASSICO EXTRA BRUT MILLESIMATO

Vino Spumante di Qualità



Da uve pinot nero in purezza. Varietà introdotta a metà '800 nelle vigne degli Alfieri dal conte Camillo Benso di Cavour su consiglio dell'enologo francese Louis Oudart.

IN VIGNA

Vendemmia precoce nella prima settimana di agosto con raccolta manuale delle uve in piccole casse.

IN CANTINA

Le uve raccolte vengono raffreddate in cantina a 15° per 24 ore prima della pressatura soffice. Prima e seconda fermentazione con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione in bottiglia alla temperatura controllata di 13° per una maggiore finezza di profumi e di perlage.

MATURAZIONE

Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vino dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO

Extra brut con residuo zuccherino pari a 4 g/lit.

PRODUZIONE

Circa 3000 bottiglie all'anno.

FORMATI

0,75 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, perlage fine e persistente.

Delicati sentori agrumati si fondono con note minerali a ricordo della grafite e della pietra focaia per poi sfociare in profumi più persistenti quali la crosta di pane e i fiori gialli.

Gusto cremoso avvolgente con sensazioni vellutate al palato ed ottima persistenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C.