

# 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.