



METODO CLASSICO



BLANC DE BLANCS

- VARIETÀ** 70% Chardonnay - 30% Ribolla Gialla
- ZONA** Collio, località Ruttars in comune di Dolegna
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4600 ceppi per ha, ed una resa di 1,5 kg ca. per pianta
- VENDemmIA** Rigorosamente a mano, la prima settimana di Settembre
- VINIFICAZIONE** In bianco a temperatura di 20°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In acciaio prima ed in bottiglia, sui lieviti per 18 mesi
- DATI ANALITICI**
ALCOHOL Alcohol: 12,00 %vol
Acidità totale: 6,30 g/l
Estratto secco: 17 g/l
- DOSAGGIO DI SPEDIZIONE** Extra Brut
- CARATTERISTICHE** Spumante corposo, ricco, di un profumo giovane e fresco. Sapore pieno, elegante ed armonico. Spuma spessa, quasi cremosa. Perlage abbondante, continuo e persistente con bollicine sottili che salgono lente.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Ideale da aperitivo, sposa molto bene i buffet, anche i più importanti, antipasti e minestre, pesce e carni bianche. Particolare attenzione alla temperatura di servizio, non troppo bassa, per cogliere tutte le sfumature di questo unico e straordinario Metodo Classico da uve a bacca bianca.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C
- NOTE** Utilizziamo e interpretiamo dal 1978 e per primi in Friuli, il Metodo Classico come massima espressione della tecnica e dell'arte enologica. Cuveé che riproponiamo credendo fortemente nelle peculiarità della Ribolla Gialla. Unico nel suo genere, è un Metodo Classico ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella zona del Collio.

BICCHIERE E FORMATI



PALMARES

2013 prima vendemmia

Vitae 2015

2013 Bibenda 2016