

BLANC DE BLANC



ANNATA	2018
VIGNETO	Chardonnay proveniente dalle colline di Manzano nei Colli Orientali dei Friuli. Sesto d'impianto: guyot.
TERRENO	Ponca, suolo di origine eocenica caratteristico delle colline orientali del Friuli.
UVA	Solo uve Chardonnay, raccolte manualmente.
LAVORAZIONE	Pigiatura soffice dopo una breve macerazione a freddo; decantazione statica del mosto fiore. Il mosto in fermentazione è stato posto in barrique di rovere francese dove ha svolto la fermentazione alcolica e la malolattica. Il vino rimane sulle fecce di fermentazione fino al tirage. Secondo quanto prevede il metodo classico di spumantizzazione, il vino rifermenta in bottiglia e rimane sui lieviti per almeno tre anni prima della sboccatura.
GRADI	12,5°
COLORE	Giallo carico con riflessi dorati: perlage finissimo e persistente.
PROFUMO	Intenso, fresco con note di mela golden matura, arricchito con una sottile e delicata fragranza di lievito.
SAPORE	Elegante, strutturato e persistente, con lieve e piacevole nota di frutta matura e una leggera sfumatura di crosta di pane. Finale lungo con note di vaniglia.
AFFINAMENTO	Ottimo da subito con potenzialità evolutive nell'arco di 3-4 anni.