



# BLANC DE BLANCS

Denomination: Spumante bianco extra brut I.G.T.

Tipology: white sparkling wine.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast.

Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Chardonnay and Pinot noir.

Plant system: Guyot.

Soil: clay and sandy.

Colour: straw yellow with greenish reflections.

Aroma: williams pear notes and toast, with light hints of exotic fruit.

Taste: fresh, dry with notes of white peach, Golden apple.

*Perfect as an aperitif, it goes well with cheese, fish, shellfish, rice and risotto!*

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l

Sugary residue: 3 g / l

Total acidity: 5 g / l

# BLANC DE BLANCS



**Denominazione:** pumante bianco extra brut I.G.T.

**Tipologia:** Vino bianco spumante.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

**Uve:** Chardonnay e Pinot noir.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Aroma:** sentori di pera williams e pane tostato, leggeri sentori di frutta esotica.

**Sapore:** fresco, asciutto, con note di pesca e mela golden.

***Si consiglia come aperitivo, si accompagna con formaggi, pesce, crostacei e risotti!***

**Gradazione alcolica:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l.

**Residuo zuccherino:** 3 g / l

**Acidità totale:** 5 g / l