

SPUMANTE "BLANC DE NOIR" DOSAGE ZERO



Caratteristiche: dopo decenni ritorna in produzione questo spumante: estremo, secco, rigoroso, non addolcito e non dosato. Volevamo cogliere l'essenza delle bollicine nella sua forma più pura: Volevamo cogliere l'essenza delle bollicine nella sua forma più pura: da qui la scelta di usare le nostre basi migliori e di affinarlo sui lieviti in bottiglia per 60 mesi

Lavorazione: la pigiatura è estremamente soffice, viene utilizzato solo il mosto fiore. La fermentazione del vino di base avviene in barriques di rovere francese di secondo passaggio, la malolattica viene svolta completamente. Il vino rimane sui lieviti fino al tirage, con frequenti batonnages. La rifermentazione avviene con il metodo classico Champenoise, con permanenza sui lieviti per cinque anni

Durata: 10 anni dalla sboccatura

Colore: giallo paglierino carico

Profumo: note minerali, quasi fumè, sensazioni appena accennate di crosta di pane, vaniglia, frutta esotica e miele

Sapore: secco ed avvolgente, crosta di pane poi frutta tropicale e note minerali. Infinitamente lungo. Perlage finissimo e persistente

Abbinamenti: vino di grande classe, abbinamento perfetto con ostriche o pesce crudo, ottimo come bollicina da tutto pasto