

# 111

## BLANC *de* NOIR

---

**VARIETÁ**

100% Pinot Nero

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

4 gradi

---

**ALCOOL**

12,5 % vol

---

**FORMATO**

750 ml

---

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

3.500

**RACCOLTA**

*Fine agosto, manuale, selezione in vigneto delle uve piú sane raccolte in cassette da 20 kg.*

**VINIFICAZIONE**

*Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce, viene poi chiarificato con l'aiuto del freddo, dopo di che viene fatta partire la fermentazione alcolica con lieviti selezionati in vasche a temperatura controllata di 16-17 °C sino al completo esaurimento degli zuccheri, ottenuto il vino base viene conservato in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 5°C fino alla primavera successiva alla vendemmia.*

**PRESA DI SPUMA**

*Il vino base viene addizionato di lieviti e zucchero, imbottigliato e tappato con un tappo a corona, le bottiglie vengono tenute coricate per oltre 36 mesi in cataste, dove il vino subisce una rifermentazione in modo lento e regolare, trattenendo all'interno della bottiglia l'anidride carbonica sviluppata durante il processo, questo conferisce al futuro spumante un perlage fine e persistente.*

**SBOCCATURA**

*Passati circa 45 mesi dalla vendemmia, le bottiglie vengono tolte dalle cataste e messe in posizione semi verticale, in modo che i residui della fermentazione possano essere raccolti tutti verso il tappo, togliendo lo stesso sarà la pressione che si è generata durante la presa di spuma a espellere i residui, a questo punto la bottiglia viene rabboccata con della liquer d'expedition e chiusa con il tappo a fungo, pronta per la vendita.*

**DEGUSTAZIONE**

*Al Colore si presenta giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine e continuo. Profumo fruttato di pesca, ribes e lampone giallo con invitanti nuance di crosta di pane, in bocca è fresco, elegante, grande piacevolezza*

