

113

BLANC de NOIR



VARIETÀ
100% Pinot Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4 gradi

ALCOOL
12,5 % vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

ANNATA
2016

VARIETY
100% Pinot Noir

SERVICE TEMPERATURE
4 degrees

ALCOOL
12.5% vol

SIZE
750 ml

PRODUCED BOTTLES
3,500

VINTAGE
2016

RACCOLTA - Fine agosto, manuale, selezione in vigneto delle uve più sane raccolte in cassette da 20 kg.

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17 °C sino ad esaurimento degli zuccheri, ottenuto il vino base viene conservato in vasche di acciaio a 5°C fino alla primavera successiva.

PRESA DI SPUMA - Il vino base viene addizionato di lieviti e zucchero, imbottigliato e tappato con un tappo a corona. Le bottiglie vengono tenute copricate per oltre 36 mesi in cattedre, dove il vino fa una rifermentazione in modo lento e regolare.

SBOCCATURA - Passati circa 45 mesi dalla vendemmia, tramite remuage vengono eliminati i sedimenti depositati nella bottiglia, che viene poi rabboccata con la liquer d'expédition.

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.

HARVEST - End of August, manual, selection of the healthiest grapes in the vineyard collected in 20 kg boxes.

WINE - Soft pressing of the grapes with separation of the must from the peels, then alcoholic fermentation is started with yeasts selected in tanks at a controlled temperature of 16-17 °C until the sugar has been used up, obtained the base wine is stored in steel tanks at 5 °C until the following spring.

PRESUMENT OF SPUMA - The wine is added with yeasts and sugar, bottled and capped with a crown cap. The bottles are kept in piles for more than 36 months, where the wine makes a refermentation in a slow and regular way.

DEGORGEEMENT - After about 45 months from the harvest, the sediments deposited in the bottle are removed by remuage, which is then topped up with the liquer d'expédition.

TASTING - The color is bright straw yellow with golden reflections, fine and continuous perlage. Fruity peach flavor, currant and yellow raspberry with inviting nuances of bread crust, in the mouth it is fresh, elegant, great pleasantness.