



ACQUISTATO IL .....

Blanc de Blancs Metodo Classico Pas Dosè

2020



*Svinando*

## Blanc de blancs di Langa dotato di una notevole mineralità

Per parlare del Blanc de blancs, bisogna pensare ad uno spumante fresco e vibrante, dotato di una notevole agilità e di una spiccata verticalità, dovuta anche al fatto della non aggiunta delle liqueur di dosaggio. Il perlage è fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso pervengono note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane ed accompagnano una beva dinamica e vibrante. Perché Blanc de blancs? Perché è stato fatto con l'unico vitigno bianco presente in azienda: lo Chardonnay, mai banale.

Situata a Santo stefano Belbo, nel cuore della Langa astigiana, Marcalberto è un'azienda che si è sempre interamente dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico. E' un'unicità per la sua zona. Azienda a conduzione familiare, infatti il suo nome deriva proprio dalla fusione dei nomi dei due fratelli. Mission dell'azienda? Produrre vini tipici del territorio, pochi e realizzati con grande cura, da sempre ispirati dai cugini d'oltralpe.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Marmoso, calcareo
<b>Esposizione</b>	Est - 550 m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% Chardonnay
<b>Gradazione</b>	12.5%
<b>Temp. Servizio</b>	7°- 9° gradi
<b>Quando Berlo</b>	Entro 20 anni
<b>Abbinamento</b>	Ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione ed affinamento dello chardonnay in botte grande per 8 mesi circa. Rimessa in sospensione delle fecce (bâtonnage), non filtrato e non chiarificato.
<b>Sensazioni</b>	Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane accompagnano una beva agile e vibrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821