



ACQUISTATO IL .....

## Blanc de Blancs Metodo Classico Pas Dosè



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.

#### La Vigna

**Terreno** Marmoso, calcareo

**Esposizione** Est - 550 m

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4500

#### Il Vino

**Tipologia** spumante metodo classico

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 12.5%

**Temp. Servizio** 7°- 9° gradi

**Quando Berlo** Entro 20 anni

**Abbinamento** Ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche

**Vinificazione** Fermentazione ed affinamento dello chardonnay in botte grande per 8 mesi circa. Rimessa in sospensione delle fecce (bâtonnage), non filtrato e non chiarificato.

**Sensazioni** 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821