ACQUISTATO IL .....

Blanc de Blancs Metodo Classico Pas Dosè 2020

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? Perchè 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 famigliare, 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	Vino spumante
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.

© 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