

SCHEDA TECNICA

BLANC DE BLANC

Spumante Brut Metodo Classico
Piemonte DOC Chardonnay



Annata: N.A.

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Qualificazione: Piemonte DOC Chardonnay Spumante Brut

Vitigno: Chardonnay 100%

Produzione: 3.300 bottiglie

Zona di produzione: Isola d'Asti

Produzione per ettaro: 70 quintali

Esposizione e altitudine: sud/ovest - 300/350slm

Terreno: argillo - sabbioso

Anno d'impianto: 2015

Vendemmia: seconda decade di Agosto

Densità piante: 4.000 piante per ha.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione e affinamento: acciaio 6 mesi, 24 mesi in bottiglia sui lieviti.

Gradazione alcolica: 12°C

Tenore zuccherino: 6g/l

Acidità Totale: 5,85

PH: 3,20

Note di degustazione: Colore giallo paglierino luminoso, con perlage fine e persistente. Bouquet fine ed intenso di fiori ed accenni di crosta di pane. Al gusto è equilibrato, con una tipica nota di vivace freschezza, ed apprezzabile morbidezza, chiuse da un'elegante e sapida persistenza.

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, ideale con pesci di mare e sempre pronto per festeggiare!

Temperatura di servizio: 12 °C



PODERI DEI
BRICCHI ASTIGIANI