

## SCHEDA TECNICA

# BLANC DE NOIRS

*Spumante Brut Metodo Classico  
Piemonte DOC*



**Annata:** S.A.

**Tipologia:** Spumante Metodo Classico

**Qualificazione:** Piemonte DOC Spumante Brut

**Vitigno:** Pinot Nero 100%

**Produzione:** 6.600 bottiglie

**Zona di produzione:** Isola d'Asti

**Produzione per ettaro:** 60 quintali

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

**Terreno:** argillo - sabbioso

**Anno d'impianto:** 2005

**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:** 6,50

**PH:** 3,10

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

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto e sempre pronto per festeggiare!

**Temperatura di servizio:** 12 °C



**PODERI DEI  
BRICCHI ASTIGIANI**