

poderi dei BRICCHI astigiani



BLANC DE NOIR

PIEMONTE BRUT METODO CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un Blanc de Noir fine ed elegante frutto della vinificazione in bianco di uve dell'azienda.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto giallo paglierino luminoso, con perlage molto fine e persistente. Bouquet fine e intenso, con fragranti sentori vegetali, di frutta fresca e note di crosta di pane. Al gusto è molto equilibrato, con una tipica nota di vivace freschezza, ma con apprezzabili morbidezza e struttura, chiuse da un'elegante e sapida persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto. Sempre pronto per festeggiare!

BEVIBILITÀ

Da bere entro 2 o 3 anni dalla sboccatura.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Pinot Nero 100%.

Affinamento: 24 mesi in bottiglia sui lieviti.

A delicate and elegant Blanc de Noir, fruit of the fermentation of the estate's grapes.

TASTING NOTES

A luminous straw yellow in color with small and persistent bubbles. The bouquet is elegant and intense with fragrant notes of fresh fruit, bread crusts, and herbs. The palate is very balanced with typical notes of a lively freshness but with a notable softness and structure as well, elegantly long and savory on the finish and aftertaste.

MATCHES WITH FOOD

A perfect aperitif, excellent throughout the entire meal, always available for moments of celebration!

TODRINK

Within two or three years from the date of its dégorgement.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Pinot Nero.

Aging: 24 months on its lees in bottle.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it