



**LA SCOLCA**

## BLANC DE BLANCS

Cod. BDB

*Questo spumante è prodotto da uva Cortese di vigneti situati nella zona della DOCG Gavi, a giacitura su suolo prevalentemente argilloso, vendemmiati a maturazione calibrata per la destinazione prevista e vinificata in atmosfera inerte con raffreddamento dell'uva con neve carbonica per ottenere dalla spremitura soffice un mosto già fresco, per essere inviato ben decantato alla prima fermentazione che avviene a temperatura ulteriormente controllata.*

*Lo scopo è quello di proteggere dal contatto con l'aria per salvaguardare al massimo i precursori aromatici che, altrimenti andrebbero inevitabilmente a ridursi di entità e qualità.*

*Nella primavera successiva, dopo alcuni mesi di maturazione in serbatoi di acciaio inossidabile, si procede al tiraggio per la presa di spuma, primo passo di ogni singola bottiglia. Dura circa 3 anni lo stretto contatto vino e lieviti.*

*Una o più volte l'anno, per ogni bottiglia, si rimette in sospensione il risultato della seconda fermentazione per una perfetta realizzazione di aromi che, senza alcuna correzione d'aggiunta, peraltro tipica della tradizione champenois, permette di ottenere il Pas Dosé-Nature.*

*Caratteristico il gusto raffinato elegante e delicato, leggermente sapido.*

**CLASSIFICAZIONE:** Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.) Metodo Classico N.V.  
**VITIGNO:** Cortese bianca per non meno dell'85% o sino a 100% a seconda dell'annata.

**ZONA DI PRODUZIONE:** colline zona D.O.C.G Gavi.

**TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE:** metodo classico per non meno di 36 mesi.

**TENORE ZUCCHERINO:** tracce naturali, inferiore a 3 g/l, nessuna aggiunta.

**GRADAZIONE:** a seconda dell'annata, di norma intorno a 12°.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** consigliata inferiore a 8 °C.

**ASPETTO:** nella bottiglia bianca brevettata D'Antan risalta al meglio la sua bellezza e brillantezza.

**PROFUMO:** essenzialmente fresco e giovane, in evoluzione con la presenza di ossigeno nel bicchiere.

**SAPORE:** delicatamente citrino, anche sapido, in assoluto un bicchiere fresco e accattivante che invita a rinnovare l'assegno. Ci si possono trovare le sfumature dal pompelmo al mandarino.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** molteplici, dall'aperitivo a tutto pasto e anche successivamente da meditazione, bicchieri che non pesano ed invitano a proseguire.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
BDB01AST	1 x 750 ml. astruccio standard
BDB03AST	3 x 750 ml. astruccio standard
BDB06	6 x 750 ml. cassetta standard
BDB06LGN	6 x 750 ml. cassetta in legno



**LA SCOLCA**