



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 al 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.

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 e invitano a proseguire.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
BDB01AST	Astuccio standard da 1 bottiglia 750 ml.
MABDB01LGN	Astuccio in legno da 1 bottiglia 1500 ml.
BDB06	Cassetta standard da 6 bottiglie 750 ml.
BDB06LGN	Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml.



LA SCOLCA