



# BLANC DE BLANCS

Codice BDB

*Metodo Classico dalla lunga permanenza sui lieviti, espressione autentica della vocazione spumantistica del territorio Gavi DOCG.*

*La sosta sui lieviti, non inferiore ai 60 mesi, permette di raggiungere straordinaria profondità aromatica, precisione gustativa e una perfetta integrazione delle componenti del vino.*

*Proposto in versione Pas Dosé, completamente privo di dosaggio zuccherino, esprime con assoluta nitidezza purezza stilistica, tensione minerale e carattere territoriale.*

*Il sorso è teso, sapido e persistente, accompagnato da una freschezza lineare e da una continuità gustativa essenziale e distintiva.*

*Una bollicina identitaria e rigorosa, capace di raccontare con autenticità il lato più puro ed evolutivo dello stile La Scolca.*

**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 con affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi.

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

**COLORE:** vino bianco chiaro con riflessi al verde.

**PROFUMO:** essenzialmente fresco e giovane, sentori di fiori.

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

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** molteplici, dall'aperitivo a tutto pasto.



## LE CONFEZIONI DISPONIBILI

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