Blanc de Blancs

Codice BDB

Spumante prodotto da uva Cortese di vigneti situati nella zona della DOCG Gavi. La spumantizzazione dura non meno di 36 mesi, 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-Dosè-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.
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