

# Brut Blanc de Blanc

METODO CLASSICO



Chardonnay in purezza



# Note di degustazione



## esame visivo

Giallo paglierino, cristallino, dal perlage elegante.



## esame olfattivo

Intenso e complesso. Note agrumate di cedro, albicocca disidratata, fiori d'acacia e zagara. Sentori di lievito, miele, note iodate.



## esame gustativo

Sorso avvolgente e spuma setosa, entra morbido in equilibrio con la lunga spalla fresco-sapida. Persistono i richiami fruttati in un finale asciutto e sapido.



## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

**SUOLI** Calcare di origine Eocenica

**UVE** Chardonnay in purezza

Uve selezionate e raccolte a mano

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Metà agosto lo Chardonnay.

**MATURAZIONE** 48 mesi sui lieviti

**Millesimato 2018**



0,75 L

1,5 L  
Magnum

12,5% vol



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e con portate di pesce pregiato: baccalà alla vicentina, carpacci di pesce crudo, aragosta in bellavista e orata al cartoccio.