

TRENTODOC

# BLANC DE BLANCS

BRUT



Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

## VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

## CUVÉE

100% Chardonnay  
(1,50 l., 70% Chardonnay e 30% Pinot nero)

## CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico  
profumo: intenso, leggero sentore di lievito  
alcol: 12,50 %Vol.  
acidità totale: 7,50 g/l  
zuccheri: 6,00 g/l  
estratto secco: 22 g/l  
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

## GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

## SERVIRE A

10°-12°c.

## FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l. - 6,00 l.

## PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBENDA	VITAE	VINI BUONI D'ITALIA	VINI DI VERONELLI	SPARKLE	NERANO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	CSWWC
2009	🍷	🍷🍷							
2010		🍷🍷🍷			86 PUNTI	🌟🌟🌟🌟	🏆		
N.V.		🍷🍷🍷	🌟🌟🌟			🌟🌟🌟🌟		88 PUNTI	🏆 2011 MAGNUM The best Italian sparkling wine
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🌟🌟🌟			🌟🌟🌟🌟	🏆		🏆 2012 MAGNUM
N.V.					89 PUNTI				🏆 2013 MAGNUM
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🌟🌟🌟	★★★★		🌟🌟🌟	🏆		
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🌟🌟🌟	★★★★			🏆	92 PUNTI	
N.V.	🍷		🌟🌟🌟				🏆	93 PUNTI	

## CAMBIO ETICHETTA

