

# CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867



*Blanc de Blancs*

"deliziosi sentori di frutta matura e lieviti; potente ma raffinato con l'acidità che si combina in modo equilibrato con la fragranza classica di biscotti tipica dei Blanc de Blancs"

## Blanc de Blancs Brut

Annata: 2008  
Denominazione: Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità  
Uvaggio: 100% Chardonnay  
Vigneti: Oltrepò Pavese  
Periodo di raccolta: ultima settimana di agosto

Vinificazione: tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia  
Affinamento: 30 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13°  
Remuage: manuale di 4 settimane

Dosaggio : 10 ml di liqueur per bottiglia  
Residuo zuccherino: 1.0 g/lit  
PH: 3.4  
Acidità totale: 6.0 g/lit  
Grado alcolico: 12.5%

Numero di bottiglie prodotte: 12.000 bottiglie  
Abbinamenti: come aperitivo, carni bianche e pesce  
Temperatura di servizio: 6° a 8° celsius  
Tipo di bicchiere consigliato: piccolo Bordeaux

