

LINEA VIE DEL SALE

Blanc de Blanc

Vino metodo classico brut 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigni: **100% Chardonnay**



Classificazione: Metodo Classico

Vitigno: 100% Chardonnay

Vigneto: nel comune di Cossano Belbo (480-520 m s.l.m.)

Sistema allevamento: guyot - Terreni: terra bianca, marnoso calcarea

Epoca vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: fermentazione ed affinamento dello chardonnay in botte grande per 8 mesi circa. Rimessa in sospensione delle fecce (bâtonnage), non filtrato e non chiarificato.

Zuccheri residui: pas dosè (1,9 g/l)

Caratteristiche organolettiche: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane accompagnano una beva agile e vibrante.

Abbinamenti: ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche

Alcol: 12,5% vol.

Temperatura di servizio suggerita: 7°-9°C

Produttore: **Marcalberto**
