

MARCALBERTO METODOCLASSICO

BLANC DE BLANCS

CLASSIFICAZIONE: Metodo Classico

VITIGNO: 100% Chardonnay

VIGNETO: nel comune di Cossano Belbo (480-520 m slm)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENI: terra bianca, marnoso calcarea

EPOCA VENDEMMIALE: 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 dosé (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%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA