

NobleBlanc BLANC de BLANCS Franciacorta D.O.C.G.



Formati	750 ml	Residuo zuccherino	3.5 g/l
Gradazione	12 % vol.	Acidità totale	5.4 g/l
Uve	Chardonnay (100%)	pH	3.02
Lotto	L0718	Sovrapressione	6.2 bar
Affinamento su lieviti	min. 24 mesi	Anidride Solforosa tot.	54 mg/l

Colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, la bollicina è fine e ben amalgamata.

Profumo al naso di presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza.

Gusto in bocca, cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.

Abbinamenti nato per tutti coloro che cercano nella bollicina un momento rilassante.

VITIGNI

Il Blanc de blancs, viene ottenuto da uve 100% chardonnay di una particolare selezione che rappresenta a tutti gli effetti uno dei più significativi "cru" aziendali. Il brolo Malandrino da cui otteniamo queste uve è contraddistinto da un terreno argilloso ferrettizzato, da buona disponibilità idrica e soprattutto una corrente d'aria notturna molto fresca anche nei mesi più caldi. Queste caratteristiche consentono una lunga ma graduale maturazione permettendo il raggiungimento di un'ottimale maturità aromatica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve selezionate vengono lavorate in una speciale pressa che lavora sottovuoto preservando le peculiarità qualitative e la freschezza di queste uve.

Accurata gestione del freddo dalle uve e sui mosti per preservarne la freschezza. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e in minima parte in tonneau e barrique datate in modo da controllare e rendere impercettibile la componente tostata.

La base spumante rimane in purezza affinando a contatto con i lieviti per circa 6 mesi, segue poi una rifermentazione in bottiglia per un minimo di 24 mesi.