



BLANC DE BLANCS BRUT

Наименование
Качественное игристое вино

Расположение виноградников
В коммунах Фарра д-Изонцо (Farra d'Isonzo), Ославия (Oslavia) и Кормонс (Cormons)

Сорт винограда
Шардоне

Местность
Холмистая. Образовавшаяся в эпоху эоцена, она представляет собой чередование мергелей (алевролитов и известняковых глин) и песчаников (сцементированных песков). Водонепроницаемая, она вызывает поверхностный поток воды с последующей эрозионностью почвы.

Система возделывания
Guyot (Гюйо)

Способ производства
Ручной сбор

Способ производства
Основа Blanc de Blancs Brut достигается при легком и мягком прессовании около 40% винограда. Сусло ферментируется в стальных и, небольшая часть, в дубовых бочках. Затем переходим к созданию кюве. Через несколько месяцев после сбора урожая проводят тиражирование и, по истечении примерно 3 лет брожения, выполняется дегоржаж.

Дегустационные характеристики
Интенсивный и яркий соломенно-желтый цвет. Сложный аромат с фруктовыми нотками от яблока Голден до сухофруктов, обогащенный ароматом дрожжей. Стойкий, гармоничный и шелковистый вкус.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л - 3,0 л

