

BLANC DE NOIR – PAS DOSÉ**Vigneto:**

Denominazione:	VSQ Metodo Classico
Terreno:	Ponca
Esposizione:	Nord/Est
Uve:	100% Pinot Nero
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 80 ca

Cantina:

Le uve vendemmiate rigorosamente a mano per preservare l'integrità dell'acino e evitare cessioni di colore vengono portate in cantina e immediatamente raffreddate. Dopo la fase di pressatura in cui solo il fiore del mosto viene ottenuto inizia una fase di riposo a bassa temperatura (tra 0 e 3 gradi) dei mosti che ne favorisce la naturale chiarifica. La fermentazione viene protratta per più tempo possibile in modo che i lieviti possano sintetizzare le mannoproteine che poi daranno al nostro Blanc de noir quella morbidezza caratteristica dei grandi spumanti senza zuccheri aggiunti. Il 7% della massa fermenta in legno dove si arricchisce di batteri lattici che si sono selezionati nel corso degli anni nei nostri barrique; questa massa, una volta unita a quella che si è affinata in acciaio farà partire la fermentazione malolattica sul resto rendendo l'acidità dello spumante setosa e fresca allo stesso tempo. Le masse dopo un riposo fino ai primi tepori primaverili vengono separate dalle fecce e vengono preparate per la presa di spuma. In questa fase viene aggiunto il lievito che compirà la seconda fermentazione dando al vino la sua spuma e le caratteristiche note di crosta di pane. Dopo un riposo sui lieviti di 24 o più mesi le bottiglie vengono ruotate e dolcemente portate in punta per preparare le bottiglie alla fase di sboccatura dove i lieviti verranno separati dal vino illipidito.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	11,67%
Zuccheri riduttori:	0,9 g/l
Acidità totale:	6,10 g/l
Anidride solforosa:	54 mg/l

Scheda di degustazione:

Colore: Buccia di cipolla, riflessi ambrati

Naso: Sentori complessi dal cassis, alle note di crosta di pane fino alla nocciola tostata.

Bocca: Perlage cremoso, acidità pronunciata e gusto secco.