



METODO CLASSICO BLANC DE NOIR PAS DOSÉ MILLESIMATO

VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa soffice.

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata con lieviti indigeni.

AFFINAMENTO

Avvio rifermentazione nella primavera successiva a quella di raccolta uve, permanenza sui lieviti minimo 24 mesi prima della sboccatura. Remuage a mano su poupitres tradizionali.

ALCOL 12,5% vol.

FORMATI 0,75 l - 1,5 l

Vindice

Colore paglierino intenso con perlage fine.
Al naso, fiori bianchi e frutta gialla seguiti da sentori di crosta di pane e una punta di liquirizia bianca.
Al palato, un bolla decisa ma di grande finezza, piacevole freschezza con spiccate note saline che lo rendono inconfondibile.

UVAGGIO

100% Sangiovese



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Castrocaro Terme e Brisighella,
250/300 mslm

SUOLO

Argille brune e sabbie ocra

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

