BLANC DE BLANCS

IL CARATTERISTICO

Uno degli ultimi nati in azienda; nonostante la zona sia più orientata per tradizione al vino rosso, Luigi ha voluto creare il suo metodo classico. Un vino che rispecchia interamente la sua identità per eleganza, finezza ed armonia.

DENOMINAZIONE
Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico
Millesimato extra brut

COMPOSIZIONE VARIETALE 100% Chardonnay

ZONA PROVENIENZA
Grumello del Monte

TIPOLOGIA TERRENI
Marna argillo-calcarea

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
Sud-est, 250-350 m s.l.m.

RACCOLTA MANUALE
Metà Agosto in piccole casse,
uva pressata intera con ghiaccio secco

FERMENTAZIONE In acciaio inox 100% a temperatura controllata

CONSERVAZIONE
Negli stessi recipienti di fermentazione con tutti i propri lieviti e bâtonnage settimanali.

TIRAGGIO Giugno

MATURAZIONE SUI LIEVITI
Dai 30 mesi ai 40 mesi.

ALCOOL
12,50% vol.

ZUCCHERI
3.5 g/l, variabile in base all'annata

CARATTERISTICHE

Deciso e armonioso, lo Chardonnay in purezza rimane in bottiglia dai 30 ai 40 mesi.
Questo procedimento dona al vino note complesse, ma delicate, rendendolo il perfetto accompagnatore di svariate pietanze.
I grappoli di chardonnay vengono minuziosamente selezionati in vigna e in cantina, per poi essere sofficemente pressati interi così da ottenere una base nobile per il nostro spumante metodo classico. Dopo il lungo affinamento sui lieviti emergono note floreali delicate, di agrumi e spezie

IL CONSIGLIO DI LUIGI

Vino piacevole per l'intero pasto.
Ideale per l' abbinamento a salumi e piatti di pesce.

LA COLLINA

VITIVINICOLTORI IN BERGAMO

DAL 1830

LACOLLINA.WINE