

BLANC DE BLANCS BRUT

Metodo Classico

Il Blanc de Blancs è la cuvée più rappresentativa dei nostri vini classici. La cuvée è ottenuta assemblando le uve migliori di Trebbiano di Lugana per il 90% e di Chardonnay per il restante 10%. La vendemmia avviene con selezione manuale delle uve riposte in piccole cassette da 17 kg. La cifra stilistica dell'azienda è la ricerca della grande freschezza, finezza ed eleganza non dimenticando la sorprendente capacità evolutiva.

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

80 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

55%

CUVÉE

90% Trebbiano di Lugana 10% Chardonnay.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo 1 anno.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12% vol.

