

# 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.

