

Blanc de Blancs
SPUMANTE
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CHARDONNAY
48 MESI



Uve: dalle sole uve di Chardonnay, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, in alta collina oltre i 250 m.s.l.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Resa uve in vino: 50%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13 - 14 °C) in serbatoi inox.

La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40 - 50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: oro brillante con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca che conferiscono un naso avvolgente.

Sapore: si presenta elegante con grande equilibrio e ottima persistenza.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l.

Estratto secco: 19,4 g/l.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO

Blanc de Blancs
SPUMANTE
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CHARDONNAY
48 MESI



Grapes: 100% Chardonnay grapes, selected and harvested by hand only from the best grapes of our high hill vineyards 250 m. above s.l., cultivated in Bubbio in the Province of Asti, Piedmont.

Training system: Guyot.

Plant density: 5200 plants per hectare.

Production per hectare: 70 quintals.

Grape to wine yield: 50%.

Production technique: after harvest follows a very soft pressing. The must undergoes a static clarification, then alcoholic fermentation takes place at controlled temperature (13 - 14 °C) in stainless steel tanks. The second fermentation occurs in the bottle according to the Classic Method to obtain fine and persistent perlage in about 40 - 50 days in the cool underground cellars of Colombo. Subsequent aging on the lees for a minimum period of 36 months it will complete the complexity and stability of the wine.

Traditional riddling and disgorgement of pupitres à la glace, then follows a couple of months for perfect aging in bottle, before release .

Colour: bright gold with green highlights, the sparkle is minute, and tightened & persistent.

Bouquet: fine and complex, is expressed with hints of flowers and fruits of white pulp that give an enveloping and sweet nose .

Taste: is elegant with great balance and excellent persistence.

Alcohol content: 12.5 % by vol.

Total acidity: 6.2 g/l.

Dry extract: 19.4 g/l.

Serving temperature: 6 - 8 °C.

Master winemaker: Riccardo Cotarella.

Winemaker: Daniele Carboni.



COLOMBO