

# MARCALBERTO METODOCLASSICO

## BLANC DE BLANCS

**CLASSIFICAZIONE:** Metodo Classico

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**TERRENI:** terra bianca, marnoso calcarea

**EPOCA VENDEMMIALE:** ultima decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** fermentazione ed affinamento dello chardonnay in botte grande per 8 mesi circa. Rimessa in sospensione delle fecce (bâtonnage), non filtrato e non chiarificato.

**ZUCCHERI RESIDUI:** pas dosé (1,9 g/l)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane accompagnano una beva agile e vibrante.

**ABBINAMENTI:** ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche.

**ALCOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9° C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO  
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA