

FRANCESCO GALLIANO

Blanc de Blancs Brut

Alta Langa

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Capacità
disponibili:
75 cl
150 cl

Vitigno: CHARDONNAY 100%

fermentazione in vasca inox

Altitudine: 410 metri s.l.m.

Pendenza: 17% con esposizione Est

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: 30% tufaceo - 68% arenaria - 2% calcio

Resa media per ettaro: 55 hl.

Tecnologia produttiva:

Il vino ottenuto dalla spremitura dell'uva Chardonnay, ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione.

Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sugli lieviti che dura circa 32 Mesi.

In questo periodo di permanenza in bottiglia il vino abbandona le sue caratteristiche erbacee ed assume una stoffa che lo rende una bollicina molto delicata e d'autore.

Le operazioni di "illimpidimento" e "sboccatura" lo preparano al consumo, che avviene dopo circa tre anni dalla vendemmia.

Note degustative:

Spuma dalle catenelle finissime che avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli; il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, lime, erbe aromatiche e miele, fiori d'acacia che esaltano la natura dello Chardonnay.

Bella entrata in bocca che lo rende molto seducente, lungo e armonioso.

Il gusto è parte principale di questo Blanc de Blancs in quanto esprime le vere caratteristiche di una grande uva in un territorio molto ostile.

Abbinamenti gastronomici:

Piacevole da bersi solo; come aperitivo e se si accompagna con conchigliame, pesce crudo, formaggi freschi.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 13,0% vol.

Acidità totale 7,0 gr/l

Il vino spumante a 20 °C si presenta con 5,8 atmosfere

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl. in cartone

1 confezione contenente 3 cofanetti in legno

**BORGO
MARAGLIANO**

Regione San Sebastiano, 2 - 14051 Loazzolo - AT - Italia