



BLANC DE NOIR

METODO CLASSICO EXTRA BRUT MILLESIMATO

Da uve pinot nero in purezza. Varietà introdotta a metà '800 nelle vigne degli Alfieri dal conte Camillo Benso di Cavour su consiglio dell'enologo francese Louis Oudart.

IN VIGNA: Vendemmia precoce nella prima settimana di agosto con raccolta manuale delle uve in piccole casse.

IN CANTINA: Le uve raccolte vengono raffreddate in cantina a 15 °C per 24 ore prima della pressatura soffice. Prima e seconda fermentazione con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione in bottiglia alla temperatura controllata di 13° per una maggiore finezza di profumi e di perlage.

MATURAZIONE: Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vino dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra brut con residuo zuccherino pari a 4 g/l.

PRODUZIONE: circa 5.000 bottiglie all'anno.

FORMATI: 0,75 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Delicati sentori agrumati si fondono con note minerali a ricordo della grafite e della pietra focaia per poi sfociare in profumi più persistenti quali la crosta di pane e i fiori gialli. Gusto cremoso avvolgente con sensazioni vellutate al palato ed ottima persistenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Antipasti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

Marchesi Alfieri