



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI

DIAMANT BLANC Millesimato
Brut Metodo Classico



Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di particolari cuvée di Pinot nero vinificato in bianco e Chardonnay. Alla miscela di questi vini chiamata coupage vi è l'aggiunta degli agenti fermentativi, il cosiddetto liqueur de tirage, che rigorosamente dosato provoca la conseguente rifermentazione.

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 36/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di remuage e di dégorgement con l'aggiunta di liqueur d'expédition, il particolare scioppo che ne caratterizza il sapore.

VITIGNO: 80% Pinot nero- 20% Chardonnay

NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: intenso e floreale con note di frutta fresca

SAPORE: corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero

AFFINAMENTO: 36/40 mesi "sur lies" (sui lieviti in catasta)

SPUMA: copiosa e persistente

PERLAGE: fine-persistente-uniforme

ZUCCHERI RESIDUI : 7gr/lit. "Brut"

POTERE D'INVECCHIAMENTO: è un vino che si mantiene bene diversi anni

ABBINAMENTI: è l'unico prodotto che si accosta a tutto, dall'aperitivo al dolce

BICCHIERE CONSIGLIATO: per esaltare i suoi profumi noi consigliamo il tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C.

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com