

BLANC DE BLANCS

ISONZO DEL FRIULI



CARATTERISTICHE TECNICHE

**PRIMA ANNATA
DI PRODUZIONE**
2016



**ZONA E COMUNE
DI PRODUZIONE**
Farra d'Isonzo (Gorizia)



UVE
Chardonnay
Musqué 100%



TIPOLOGIA DEL TERRENO
origine alluvionale,
ghiaioso, argilloso



**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO**
guyot



**ESPOSIZIONE
E ALTIMETRIA**
30-40 m s.l.m.



**ETÀ MEDIA DELLE VITI
IN PRODUZIONE**
30 anni



**EPOCA E CONDUZIONE
VENDEMMIA**
Il decade di agosto,
conduzione
del raccolto manuale



**MATERIALE DELLE
VASCHE
DI FERMENTAZIONE**
acciaio inox



LIEVITI IMPIEGATI
selezionati



**TEMPERATURA
DI FERMENTAZIONE**
18°



**DURATA
DELLA FERMENTAZIONE**
7-10 giorni



SPUMANTIZZAZIONE
metodo classico,
24 mesi sui lieviti
e una anno a riposo.
Non dosato

Colore finissimo. Al naso note molto eleganti di nocciola e frutta tropicale matura. In bocca è secco, ma morbido e fresco. Il finale è lunghissimo e molto pulito.