

# 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.*