Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Stefano Bottega

Blanc de Blancs Millesimato

Blanc de Blancs

Proprietà	Famiglia Bottega
Inizio attività	1977
Vitivinicoltura	Convenzionale



BLANC DE BLANCS MILLESIMATO

Vino bianco

Codice 69733

Annata 2024
Tipologia Spumante metodo Charmat
Colore Bianco
Territorio Veneto
Vitigni Glera, Chardonnay, Pinot Bianco

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Glera, Chardonnay, Pinot Bianco
Vinificazione Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice, in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio, successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. Sulla base del metodo Charmat la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine.
Abbinamento Perfetto da gustare come aperitivo e nei cocktails, si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti con condimenti di mare, pesce (al vapore, al forno o in cartoccio) e carni bianche come pollo e tacchino.
Vista Giallo paglierino, perlage fine e persistente
Olfatto Mela, Pesca e fiori di Acacia
Gusto Secco, vivace, fresco, abbastanza morbido
Resa per ettaro 140 q.li/ha
Vendemmia Meccanica
Epoca di vendemmia Metà settembre
Residuo zuccherino 11 gr/lt
Acidità totale 6 gr/lt
Grado alcolico 11 % vol
Temperatura di servizio 4°C