Veneto | Stefano Bottega

Blanc de Blancs Demi Sec

Blanc de Blancs

Proprietà	Famiglia Bottega
Inizio attività	1977
Vitivinicoltura	Convenzionale



BLANC DE BLANCS DEMI SEC

Vino bianco

Codice 69732

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

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Glera, Moscato
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. Per contrasto si accompagna egregiamente con crostini tostati arricchiti da alici marinate e burro salato, con formaggi di capra freschi e stagionati, con pinzimonio a base di carote, sedano, cetrioli, ravanelli, peperoni e finocchi. A fine pasto è eccellente con macedonie di frutta assortita oppure in accompagnamento con mele, pere, pesche e albicocche. Esalta i sapori dei principali dolci e dessert della cucina italiana internazionale.
Vista Giallo paglierino, perlage fine e persistente
Olfatto Glicine, Gelsomino, Pesca, Mela e Albicocca
Gusto Frangrante e fresco, amabile
Resa per ettaro 140 q.li/ha
Vendemmia Meccanica
Epoca di vendemmia Metà settembre
Residuo zuccherino 35 gr/lt
Acidità totale 6 gr/lt
Grado alcolico 9,5 % vol
Temperatura di servizio 4°C