

BLANC DE NOIRS

Metodo Classico Tradizionale

Uve: Raboso

Blanc de Noirs è un Metodo Classico prodotto con uva Raboso, varietà autoctona a bacca rossa vinificata in bianco. Il vino racconta un'interpretazione inedita e sofisticata del Raboso, espressione iconica del territorio d'origine, nel nord-est d'Italia. Al palato risulta elegante, fresco, con una struttura interessante ed un profilo aromatico ricco, bilanciato da una piacevole acidità.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Spumante Metodo Classico Tradizionale.

TIPOLOGIA: Brut.

UVE: Raboso.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui è localizzato questo vigneto, situato a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle Alpi.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.250 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2021.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine Ottobre, quando le uve hanno ancora un buon patrimonio acido. È eseguita manualmente; le uve vengono messe in cassette e trasportate in cantina a Fossalta di Piave.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: formazione della cuvée a inizio primavera, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia a 12°C.

AFFINAMENTO: 36 mesi alla temperatura di 12°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il lungo affinamento in bottiglia sui suoi lieviti indigeni naturali gli consente di sviluppare una struttura ricca, con sentori di crosta di pane, noci e mandorle, il tutto bilanciato da un rinfrescante finale minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: può accompagnare qualsiasi abbinamento gastronomico. Si incontra magistralmente con ostriche, frutti di mare e scampi crudi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 30 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12-12,5% vol. (a seconda dell'annata).

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 88,2x300.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,58 kg/bt, 9,9 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 17 strati da 5 ct, 85 ct per pallet, 510 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 485x330x105.

