

BLANC DE BLANCS







Produktionsgebiet

Wir befinden uns im Herzen der so genannten Unterfriaulischen Ebene, die sich zwischen den Flüssen Livenza (im Westen) und Isonzo (im Osten) sowie zwischen den Quellen und dem Meer erstreckt. Nach beeindruckenden Trockenlegungsarbeiten zu Beginn des 20. Jahrhunderts ist das Gebiet heute reich kultiviert.

Gemeinde Piancada, Palazzolo dello Stella

Höhe 0m ü.d.M.

Böden

Der schluff-sandige, schluff-lehmige Untergrund eignet sich für den Weinanbau, wobei die Fruchtbarkeit und der Salzgehalt des Bodens eine grundlegende Rolle für die Aromatik der Weine spielen.

Rebsorte Müller Thurgau

Weinberg Oberfläche 3Ha

Pflanzdichte 4000

Alter der Weinberge 5 Jahre

Anbausystem Freikordon

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar 190Zentner/Ha

Weinbereitung

Nach der maschinellen Lese werden die Trauben gekühlt, um ihr charakteristisches Aroma zu bewahren. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Zugabe ausgewählter Hefen für die erste Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 10–12 °C. Die zweite Gärung findet 2,5 Monate lang in Drucktanks statt, damit die Hefen richtig arbeiten und eine subtile Perlage erzeugen können. Anschließend führen wir eine Kaltstabilisierung und Filtration durch. Der Schaumwein wird dann in Flaschen abgefüllt und verpackt.

Verkostungsnotiz

Straw yellow with greenish reflections, fine and persistent perlage. On the nose, a refined bouquet of blooming white flowers and notes of dried fruit; persistence and softness on the palate.

Analysedaten

Alkoholgehalt 11,5%

Zucker, q/l 14,00-15,00

Gesamtsäure, g/l 5,00-5,50

Bealeitideen

Genießen Sie Blanc de Blancs zu delikaten Gerichten wie Hähnchenburgern oder Gemüseburgern, begleitet von frischen Saucen.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 4-6°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGBDB
Karton 6 Flaschen
EAN Flasche 8055205250486
EAN Karton 8055205250615
Palette 80x120 60 Kartonen

Auszeichnungen

Bronze - Decanter World Wine Awards - UK (2023)







