

## SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS



Uve: Grenache Blanc da agricoltura biologica certificata

Caratteristiche del Terreno: sabbia e grossi ciottoli, argilla rossa calcarea.

Vinificazione: raccolta manuale con cernita, pressatura diretta in assenza di ossigeno per preservare l'acidità & gli aromi, fermentazione con lieviti indigeni, fermentazione malolattica, affinamento sui lieviti con batonnage per 6 mesi in botti di Quercia, presa di spuma in cantina mantenuta a 15°C. Imbottigliamento a bassissimo dosaggio

Degustazione:

Colore: Giallo con riflessi verde-oro

Naso: invitanti note floreali, aromi di pesche e scorza di mela con un pizzico di brioche.

Palato: Sodo e asciutto, il suo finale pulito lo rende ideale da bere sia con piatti salati che dolci.

Servire a 10/12°C

Abbinamento cibo-vino

Ottimo come aperitivo, piatti di pesce, gamberi, ostriche, foie-gras, vitello, cappone, primi piatti di pasta, formaggi freschi e media stagionatura, frutta.

Su una terrazza con vista sulla Camargue e il Mediterraneo, il vigneto è rinfrescato dalle brezze marine. Il terroir molto calcareo ricoperto di ciottoli danno molta tensione e mineralità ai nostri vini. Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti indigeni e successivo affinamento sugli stessi, la sua bollicina e la sua la complessità minerale sorprenderà.