

# SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ BLANC DE BLANCS BIO



Uvaggio: Chardonnay

Terreno: Arenaria calcarea

Sesto di impianto: Il sesto di impianto è di 2 m x 0,5 m con una densità di circa 10.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Candelabro (Alberello)

Resa media per ettaro: 35 q/ha

Vigneto: Le uve di Chardonnay provengono esclusivamente dal vigneto Vigna del Crinale, situato nella parte più alta dell'azienda, a 410 m s.l.m. Questo vigneto "eroico" si trova sopra un crinale raggiungibile solo a piedi e circondato da un'area boschiva ricca di biodiversità. Sono stati impiantati tre cloni differenti, ciascuno rigorosamente selezionato in funzione della propensione per il terroir e della capacità di donare mosti complessi e ricchi di acidità. Le scelte clonali, unite all'unicità del terroir, permettono di raggiungere una verticalità e una sapidità molto marcate.

Gestione agronomica: Il vigneto è gestito con estrema cura, effettuando operazioni manuali per la totalità: potatura, scacchiatura verde e palizzata dei tralci. Anche l'eliminazione delle erbe infestanti è svolta manualmente. I trattamenti di difesa vengono effettuati solo con rame, zolfo e alghe marine (per stimolare le difese naturali), caolino o polvere di roccia per proteggere le piante e i grappoli dalle scottature solari. La concimazione avviene con letame essiccato e il terreno viene lavorato superficialmente per consentire l'accumulo e il mantenimento delle riserve idriche nel periodo estivo.

Gestione enologica: Il lavoro di cantina per lo Chardonnay ha lo scopo di esaltare l'espressione del territorio, garantendo riconoscibilità e identità al calice. Dalla pressatura, svolta a grappolo intero per garantire un'estrazione delicata e omogenea, viene mantenuto esclusivamente il mosto fiore, con una resa che non supera mai il 37-38% (per dare un'idea del minuzioso lavoro: 4 piante = 1bottiglia). La

fermentazione, svolta mediante lieviti indigeni, avviene interamente in legno, in particolare in barrique da 225 litri e tonneaux da 500 litri. I vini svolgono la fermentazione malolattica e la stabilizzazione avviene mediante l'esclusivo utilizzo del freddo. La rifermentazione in bottiglia avviene in ambienti a basse temperature, sfruttando una grotta naturale presente in cantina.

Note di degustazione: Lo spumante si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e finissime bollicine.

Al naso è intenso e ampio, con sentori di nocciola tostata, frutta gialla matura, burro fuso e miele.

Al palato il sorso è opulento e cremoso, con un grande equilibrio tra freschezza e sapidità.