

# BLANC DE BLANCS

ALTA LANGA  
DOCG



Questo Alta Langa millesimato, 100% Chardonnay con almeno 30 mesi di affinamento sui propri lieviti, ricerca la cremosità, l'equilibrio e l'eleganza. Sentori di crosta di pane, pasticceria e frutta secca. Perlage fine e persistente.



100% Chardonnay



Castino



Terreno costituito da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree



600 m.s.l.m



Est, sud-est



Sistema: guyot  
4500 ceppi/ha



Fine agosto,  
inizio settembre



12% vol



6-8 °C



0,75L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** l'uva, vendemmiata verso la prima decade di settembre e conferita in cantina in piccole cassette traforate da 20 kg cadauna, viene spremuta a poche ore dalla raccolta in modo molto soffice e delicato tramite una pressa e il mosto ottenuto lasciato decantare per 12/24 ore a 8/10 gradi di temperatura. Trascorso il tempo necessario per un buon illimpidimento il mosto viene travasato e portato a 16 gradi circa di temperatura per favorire l'inizio della fermentazione alcolica che ha una durata di circa un mese. A fermentazione ultimata il

mosto viene lasciato riposare per qualche giorno dopodichè travasato e messo a dimora in contenitori di acciaio fino alla Primavera successiva quando viene preparato per la seconda fermentazione, quella che avviene in bottiglia dove il nostro Blanc de Blancs subisce quella trasformazione principalmente grazie ai lieviti e acquista quell'effervescenza, quella cremosità, quella complessità e quella fragranza che lo contraddistinguono.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dopo un periodo di circa 30/36 mesi è pronto per la sboccatura per poi finire

la sua avventura in un calice dove si potrà ammirare il fine e persistente perlage, il suo colore giallo paglierino, i profumi molto intensi che ricordano la frutta secca, la crosta di pane, il miele e il suo sapore fresco, fragrante e cremoso.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma soprattutto, per la sua indiscussa personalità, rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

# BLANC DE BLANCS

ALTA LANGA  
DOCG



*This Alta Langa millesimato, 100% Chardonnay with at least 30 months of ageing on its lees, seeks creaminess, balance and elegance. Hints of bread crust, pastries and dried fruit. Fine and persistent perlage.*

|                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                 |                                                                                      |                                              |                                                                                      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   | 100% Chardonnay                                                                         |   | 600 a.s.l.m                     |   | Last day of Augst,<br>firsrt of<br>September |  | 0,75L |
|  | Castino                                                                                 |  | East, south-east                |  | 12% vol                                      |                                                                                      |       |
|  | Soil consisting<br>of white clays<br>interspersed with<br>layers of calcareous<br>sands |  | System: guyot<br>4500 plants/ha |  | 6-8 °C                                       |                                                                                      |       |

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the grapes, harvested towards the first ten days of September and transferred to the cellar in small perforated boxes of 20 kg each, are pressed a few hours after harvesting in a very soft and delicate way using a press and the must obtained is left to settle for 12/24 hours at 8/10 degrees of temperature. After the time necessary for a good clarification, the must is decanted and brought to about 16 degrees in temperature to facilitate the start of alcoholic fermentation which lasts about a month. At the end of fermentation,

the must is left to rest for a few days after which it is racked and placed in steel containers until the following spring when it is prepared for the second fermentation, the one that takes place in the bottle where our Blanc de blancs undergoes that transformation mainly thanks to the yeast and acquire that sparkling, that creaminess, that complexity and that fragrance that distinguish it.

## TASTING NOTES

After a period of about 30/36 months it is ready for disgorgement and then ends its adventure in a glass where

you can admire the fine and persistent perlage, its straw yellow color, the very intense aromas reminiscent of dried fruit, bread crust, honey and its fresh, fragrant and creamy flavor.

## PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its unquestionable personality it is above-all a great way of accompanying all courses with class.