

BLANC DE BLANC – EXTRA BRUT**Vigneto:**

Denominazione:	VSQ Metodo Classico
Terreno:	Ponca
Esposizione:	Est
Uve:	100% Chardonnay
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	q.li 75

Cantina:

Dopo la pressatura soffice, che estrae solo il fiore del mosto, segue una fase di riposo a bassa temperatura. Qui, la polpa viene costantemente mescolata nel mosto per trasferire tutte le caratteristiche dell'uva al prodotto finito, un processo noto come "stabulazione a freddo". La fermentazione, che trasforma l'uva in mosto, è estesa per favorire la sintesi delle mannoproteine da parte dei lieviti, conferendo al Blanc de Blanc la morbidezza tipica dei grandi spumanti. Il 7% della massa fermenta in legno, arricchendosi di batteri lattici selezionati nel corso degli anni nelle barrique. Questa massa, unita a quella affinata in acciaio, avvia la fermentazione malolattica, conferendo all'acidità dello spumante una setosità e freschezza simultanea. Dopo il riposo fino ai primi tepori primaverili, le masse vengono separate dalle fecce e preparate per la presa di spuma. Durante questa fase, viene aggiunto il lievito per la seconda fermentazione, conferendo al vino la spuma e le caratteristiche di crosta di pane. Dopo un riposo di almeno 36 mesi sui lieviti, le bottiglie vengono ruotate e delicatamente inclinate per la sboccatura. Qui, i lieviti vengono separati dal vino chiarificato. Nella fase finale di sboccatura, si aggiunge una piccola quantità di Picolit come liquore d'expédition, arricchendo il prodotto con struttura e ricchezza aromatica grazie alle uve bottrizzate. Il dosaggio, o residuo zuccherino finale, classifica questo vino come extra brut.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	12,77%
Zuccheri riduttori:	3,0 g/l
Acidità totale:	5,60 g/l
Anidride solforosa:	54 mg/l

Scheda di degustazione:

Colore: Giallo paglierino

Naso: Sentori di crosta di pane fino a quelli più minerali.

Bocca: Perlage cremoso, acidità pronunciata e gusto secco. Sentori complessi di frutta dalla polpa bianca. Freschezza esuberante ed elegante, ottimo equilibrio.