

Blanc de Blanc

METODO CLASSICO

Extra Brut



Un vino che si distingue per la sua eleganza e freschezza. Le note di crosta di pane si fondono con una complessità aromatica di frutta a polpa bianca, regalando un sorso secco e un perlage fine e cremoso. Durante la fase finale della sboccatura, viene aggiunta una piccola quantità di Picolit come liqueur d'expédition, che arricchisce il vino di struttura e profondità aromatica grazie all'uso di uve bottrizzate. Il dosaggio lo colloca nella categoria Extra Brut.

A wine that stands out for its elegance and freshness. Notes of bread crust blend with a complex bouquet of white-fleshed fruit, offering a dry sip and a fine, creamy perlage. During the final stage of disgorgement, a small amount of Picolit is added as the liqueur d'expédition, enhancing the wine's structure and aromatic depth thanks to the use of botrytized grapes. The dosage places it in the Extra Brut category.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	VSQ Metodo Classico
Terreno	Ponca
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 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. 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.

Vineyard

Designation	VSQ Metodo Classico
Soil	Ponca (eocene Loam)
Pruning	guyot
Yield per hectar	7.5 tons

Cellar

After gentle pressing, which extracts only the free-run juice, the must undergoes a low-temperature resting phase. During this time, the pulp is continuously stirred into the must to transfer all the grape's qualities to the final product—a process known as "cold stabilization." Fermentation is extended to promote the synthesis of mannoproteins by the yeasts, giving the Blanc de Blanc the smoothness typical of great sparkling wines.

This mass, combined with the portion aged in stainless steel, initiates malolactic fermentation, imparting both silkiness and freshness to the wine's acidity. After resting until the first warmth of spring, the wine is separated from the lees and prepared for the prise de mousse. At this stage, yeast is added for the second fermentation, giving the wine its fine bubbles and signature bread crust notes.

After aging on the lees for at least 36 months, the bottles are gently turned and tilted for disgorgement, where the yeast is removed from the clarified wine. In the final stage, a small amount of Picolit is added as the liqueur d'expédition, enriching the wine with structure and aromatic complexity thanks to the botrytized grapes. The final sugar content classifies this wine as Extra Brut.

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.

Tasting Notes

Colour

Straw yellow

Nose

Hints of bread crust up to more mineral notes.

Palate

Creamy perlage, pronounced acidity, and dry taste. Complex hints of white pulp fruit. Exuberant and elegant freshness, excellent balance.