

Veneto | Stefano Bottega

Blanc de Blancs Pas Dosè

Blanc de Blancs



Proprietà	Famiglia Bottega
Inizio attività	1977
Vitivinicoltura	Convenzionale



BLANC DE BLANCS PAS DOSÈ

Vino bianco

Codice 69731

Annata 2024

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Veneto

Vitigni Glera, Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 80%, Chardonnay 20%

Vinificazione Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda si sviluppa invece in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza. La fermentazione non si interrompe, ma viene condotta fino al quasi completo esaurimento degli zuccheri, ne residuano meno di 3 grammi litro, e questo permette di ottenere un vino "puro", dalle bollicine integrali e dal bouquet che è espressione della vera essenza e dell'aromaticità delle uve di partenza.

Abbinamento Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente con gli antipasti, in particolare quelli a base di pesce, le verdure e i formaggi, i primi piatti (a base di pesce e di verdure), i crostacei e delicate preparazioni a base di carni bianche.

Vista Paglierino, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto Mela e pesca nettarina, sentori d'acacia e agrumati

Gusto Sapidità in perfetto equilibrio con la struttura acida

Resa per ettaro 140 q.li/ha

Vendemmia Meccanica

Epoca di vendemmia Metà settembre

Residuo zuccherino 3 gr/lt

Acidità totale 6 gr/lt

Grado alcolico 11,50 % vol

Temperatura di servizio 4°C