

Ettore Germano

ALTA LANGA DOCG

RISERVA BLANC DE BLANC PAS DOSE'

VARIETA': Chardonnay

ALTITUDINE: circa 500/580 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 13 anni.

TERRENO: Pietroso con sabbia, su base marnosa.

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Settembre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette, ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si separa il primo mosto fiore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Il mosto dopo la pressatura, fermenta parte in tonneau da 500lt di rovere francese e parte in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la mineralità del suolo.

DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso, attraversato da un fine perlage che si svolge persistente nel calice. Gli aromi di fiori e lievito, con crosta di pane tostato e pietra focaia, si sviluppano intensi ed ampliati da fresche note salate e minerali. Il sorso è pieno e ricco, con una notevole persistenza data dalla fresca acidità, che, esaltata dalla finezza dell'anidride carbonica, rende questo vino un piacevole supporto di svariati piatti sia delicati che succulenti.

CURIOSITA'

L'entusiasmo di produrre spumanti legati al nostro territorio ci ha sempre stimolati a provare nuove espressioni di questa complessa tipologia di vini. Finalmente anche la prima vendemmia di Blanc de Blanc (2015) ha completato l'affinamento di 65 mesi sui lieviti. Come per il fratello Blanc de Noir abbiamo seguito l'idea di non dosarlo, per esprimere tutto il carattere che deriva dal connubio vitigno-terreno.

ABBINAMENTI

Carpaccio di pesce, Crostacei e molluschi, Uovo con tartufo

