

Percivalle

VINI BIOLOGICI



Blanc de Blanc

Classificazione: Vino Spumante di Qualita' BRUT. Metodo Classico.

Varietà: 100% Chardonnay.

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo, 150mt slm.

Agricoltura: Biologica certificata.

Allevamento: Guyot "alto"

Eta' vigneto: 28 anni

Densita' impianto: 3500 ceppi/ha.

Epoca vendemmia: terza decade di Agosto, raccolta manuale in cassette.

Fermentazione: in bianco, in barriques usate. Nessun coadiuvante chimico aggiunto. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: dopo il tiraggio in primavera, 24 mesi sui lieviti.

Alla sboccatura aggiunta di liqueur d'expedition con 8 gr/lit di zucchero.