



Tanni Blanc de

Blancs Pas Dosè

Metodo Classico 60 mesi

PRODOTTO CON UVE 100% Chardonnay
ANNATA DI PRODUZIONE 2014
POSTO IN COMMERCIO Febbraio 2020
LOTTO DI PRODUZIONE ST20-14
POSTO IN COMMERCIO Settembre 2020
TIPO DI TERRENO Marnoso arenario
ALLEVAMENTO Guyot
ESPOSIZIONE Sud-Est, 200m SLM
FERMENTAZIONE 50% acciaio, 50% tonneau in rovere francese. Inoculo di lieviti selezionati
AFFINAMENTO Inoculo di lieviti selezionati in bottiglia, affinamento sui lieviti della durata di 60 mesi
TENORE IN ALCOL 13,10% vol
ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/L

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Spumante dal perlage fine ed elegante, al profumo esprime grande complessità, radice di zenzero, liquerizia e agrumi sfumano verso note di burro, nocciola tostata e fieno. In bocca si percepiscono i frutti gialli, il cedro candito, gli agrumi, l'ananas fresco. Lungo e persistente, si distingue per la spiccata freschezza e la grande eleganza

Abbinamenti

Spumante importante da tutto pasto. In particolare lo raccomandiamo su tanti piatti elaborati e complessi. Il bollito misto e "il gran fritto" alla piemontese: due accostamenti perfetti anche perché ne viene aiutata, e di molto, la digeribilità. Eccellente con arrostiti di piccione, di fagianella, di faraona, perché ne esalta gli aromi e, immediatamente, pulisce la bocca.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE
