



Pas dosé

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

Con un differente carattere rispetto a Champagne e Franciacorta, anche il Friuli-Venezia Giulia ha dimostrato una grande vocazione alla produzione di vini spumanti. Il nostro Blanc de Blancs è uno spumante Metodo Classico affinato in bottiglia per 40 mesi, a un dosaggio zero (pas dosé), che esaltano finezza e purezza senza interferire.

Uve

Varietà bianche

Vigneto

Età media vigneto: 30-60 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media: 90 q.li/ha

Momento della vendemmia: prime giornate di settembre

Vinificazione & Affinamento

Raccolta precoce delle uve, in differenti periodi. Pressatura soffice su uve intere, con selezione del solo mosto di prima estrazione.

Classica decantazione a freddo, fermentazione, poi affinamento "sur lies" fino all'assemblaggio, in primavera. La rifermentazione in bottiglia, o "tirage", avviene solitamente in Maggio.

L'intero processo produttivo, dal grappolo alla bottiglia, è condotto estremizzando la conservazione dell'integrità fisica della materia prima. Dopo 40 mesi dal termine della rifermentazione, lo spumante viene sboccato e dosato con lo stesso vino base, senza alcuna aggiunta di zuccheri.

Sensazioni

Colore giallo paglierino, mediamente intenso. Perlage fine e persistente. Raffinato ed elegante all'olfatto, fine, con leggere note floreali perfettamente intatte, che fondono alle tipica fragranza data dal lievito durante lungo affinamento in bottiglia. Fresco, minerale, con un'acidità ben equilibrata e compensata dall'importante struttura. Lungo e piacevolissimo retrofatto.

Abbinamenti

Spumante importante, quindi da abbinarsi al cibo. Duttile come tutti i metodi classici, sposa con eleganza ogni piatto che rispecchia la sua personalità "forte nella finezza".

Temperatura di degustazione: 5-6°C

Grado alcolico: (% vol) 12,5%

Acidità totale: (g/l) 6,50