

Maria Antonietta Blanc de Blancs

La Denominazione: **Metodo Classico VSQ Blanc de Blancs**

Le Vigne: **Ronchi e Rondinella**

La vigna Ronchi è una delle vigne storiche della nostra azienda. Si trova nella Val Sorda a media altezza con esposizione a sud. Grande escursione termica giornaliera e terreno sabbioso la rendono una culla magnifica per le uve a bacca bianca. Rondinella è sul lato opposto della valle, quindi esposta a nord, con terreno più forte, marnoso ad un'altitudine più elevata, vigna da vedere nella stagione primaverile.

Ampelografia: **Chardonnay 80% Pinot Bianco 10% Riesling Renano 10%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **12 %**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **da 4 a 6 gr/l**

Temperatura di servizio **6/8°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Il momento di raccolta ce lo indicano le curve di maturazione dove vengono considerati i parametri di tenore zuccherino e acidità totale, comunque entro la seconda decade di agosto. Selezione dei grappoli, raccolta in cassetta, raffreddamento delle uve, selezione di mosto fiore e fermentazione controllata sono i passaggi per avere una base spumante fragrante, acidula e ottimale per un grande spumante. Il Tiraggio viene eseguito la primavera successiva la vendemmia. Una lunga sosta di almeno 40 mesi rendono inconfondibile il nostro Pas Dosè. Il remuage a mano è l'ultimo passo prima del degorgement. Le prime bottiglie, dopo 4 mesi di riposo, vengono confezionate e messe in commercio.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Nel bicchiere, il **Blanc de Blancs**, con **almeno 40 mesi sui lieviti**, ha un colore giallo paglierino che evoca foglie gialle d'autunno colpite da raggi di sole. La finezza del suo perlage è evidente e le catenelle delle sue bollicine si susseguono con raffinata continuità.
- 👂 Pesca bianca, note di ananas, profumo di fiori di campo avvolgono il naso. Le note di pasticceria non mancano ma, quello che colpisce di più, è la sua elegante mineralità!
- 👄 In bocca, questa **cuvée** di tre vitigni è estremamente fresca, si percepisce l'agrumato, la sapidità e le note minerali che sono in perfetta armonia con le sue morbidezze.
- 🍷 Noi lo abbiniamo con la tagliata in ghiottina servita con i nostri pomodori e un filo del nostro olio EVO. Perfetto con gli antipasti di mare e di terra, ai salumi come il superlativo salame prodotto dal Feudo Nico, molto bene con il carpaccio di salmone Danese, con i formaggi a pasta filata freschi o di media stagionatura, sia di latte vaccino che di bufala. Ottimo con piatti dal gusto forte come arrostiti di selvaggina, carni in umido o alla brace.

