



SCHEMA TECNICA



Denominazione 1919 IL CENTENARIO - BLANC DE NOIRS

Spumante Metodo classico Bianco Biologico

Varietà delle uve

Barbera 100%.



Tipologia del suolo

Medio impasto. Il vigneto è situato a 350 metri s.l.m. a fianco del torrente Ongina.

Numero ceppi ettaro

4300

Età delle vigne

15 anni

Epoca di vendemmia

Terza decade di agosto

Resa media per ettaro

70 q/ha

Vinificazione in bianco.

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Affinamento

In Batonage 11 mesi in botte sulle fecce fini. Segue il tiraggio.

Permane almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,50 % Vol.

Zuccheri residui 8gr/l Brut

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati.

Il pérlage è fine e persistente; il bouquet è molto ampio: agrumi, pompelmo rosa,

fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde.

Al palato è un

vino croccante, fruttato e fresco con note di frutta agrumata proveniente da boschi selvatici.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, accompagna frutti di mare crudi o lessati, scampi, gamberi rossi, salmone, tonno e spada crudi o marinati, mozzarella di bufala o burrata, pasta o riso con sughi di verdure delicati, culaccia.

Primi piatti della tradizione piacentina, tortelli di magro al burro e salvia, tortelli con la zucca, panzerotti.

Secondi piatti a base di carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10° C