

ILLICA VINI DI ILLICA MAGNANI FABRIZIO & C. SOCIETA' AGRICOLA S.S.
Via Case Barani 2 Vernasca(Pc) 29010 – Italia -
Piva 01543090334
tel. +39 05231613130
INFO@ILLICAVINI.IT
WWW.ILLICAVINI.IT



SCHEDA TECNICA



Denominazione

1919 IL CENTENARIO - BLANC DE BLANCS
Spumante Metodo classico Bianco Biologico

Varietà delle

*Santa Maria 25%, Ortrugo 55%, Sauvignon 10%,
Chardonnay 10%.*

Tipologia del suolo

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

Numero ceppi

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 12,00% Vol.

Zuccheri residui 5 gr/l extra Brut

Note di degustazione

*Dal perlage fine e persistente, mostra sentori minerali
accompagnati a note di bergamotto, cedro, pesca bianca, mela,
menta e pasta da pane lievitata.*

Abbinamento: *Ideale come aperitivo, antipasti, crudi di
pesce e ostriche.*

Temperatura di servizio: 8-10° C