

CANTINA PUIATTI



DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

BLANC DE BLANCS METODO CLASSICO

VITIGNI

100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

12 - 15 anni

BLEND

70% vino dell'annata e 30% vino di riserva

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Da 24 a 30 mesi sui lieviti

TIRAGGIO

Tra marzo e aprile

ALCOL

12,5%

DOSAGGIO

4,5 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage avvincente per un naso delicato, con note di frutta a pasta bianca, fiore - gelsomino, zagara - e bocca agile, avvolgente, dal finale corroborante.

 0,75 L - 1,5 L

**CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM**