

ANNA BOTTI

BLANC DE BLANCS

Uve: Chardonnay.

Vinificazione: Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole cassette viene portata alla cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio e in legno, ad una temperatura controllata di 16°C e viene affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio con le annate vecchie, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione; le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di 24 mesi, a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage giornaliero sulle pupitre, poi la sboccatura. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 60-90 giorni.

Colore: Giallo paglierino carico.

Profumo: Note di crosta di pane e fiori bianchi.

Bocca: Risulta ben strutturato, di interessante equilibrio il rapporto tra acidità e zucchero, saporito ed elegante.

Temperatura di servizio: 11-12°C

Grapes: Chardonnay.

Vinification: Following a scrupulous selection of the grape bunches the grapes are brought in small crates to the cellar for immediate pressing. The obtained must is fermented in stainless steel and wood at a controlled temperature of 16°C followed by an ageing on lees for the whole of the winter period. In the springtime the bottles are racked off for a second fermentation in contact with yeasts and subsequently remain sur latte for a minimum duration of 24 months. This is followed by the daily process of Riddling (rémuage) sur pupitre and then disgorgement (dégorgement). Before commercialization the wine is refined in bottle in an acclimatized environment for a period of at least 60 -90 days.

Nose: Notes of crust of bread and white flowers

Mouth: Well structured, interesting balance between the acidity and sugar. Tasty and elegant.

Servicing Temperature: 11-12°C

