



BLANC DE NOIRS

Metodo Classico Tradizionale

Trauben: Raboso

Blanc de Noirs ist eine klassische Methode, die aus Raboso-Trauben hergestellt wird, einer einheimischen roten Rebsorte, die in Weiß vinifiziert wird. Der Wein erzählt eine neue und raffinierte Interpretation von Raboso, ein ikonischer Ausdruck des Piave-Tals im Nordosten Italiens. Am Gaumen ist er elegant, frisch, mit einer interessanten Struktur und einem reichen Aromaprofil, ausgeglichen durch eine angenehme Säure.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Spumante Metodo Classico Tradizionale.

TYPOLOGIE: Brut.

TRAUBENSORTEN: 100% Raboso.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und des Säuregehalts der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 6.250 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2021.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende Oktober, wenn die Trauben einen guten Säuregrad erreicht haben. Die Lese erfolgt von Hand in Kisten, die dann zur Kellerei transportiert werden.

WEINBEREITUNG: weiches Auspressen, kaltes Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Ein Teil des Weines gärt und verfeinert sich im Verlauf von 8 Monaten in Barrique-Fässern aus französischer Eiche.

SCHAUMENTWICKLUNG: das Verschneiden der beiden Weine findet zum Frühjahrsanfang statt, die Flaschenabfüllung und die Flaschen-Nachgärung bei 12°C.

VERFEINERUNG: 36 Monate bei einer konstanten Temperatur bei 12°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: die lange Verfeinerung in der Flasche auf seinen natürlichen einheimischen Hefen ermöglicht es ihm, eine reichhaltige Struktur mit einem Hauch von Brotkruste, Walnüssen und Mandeln zu entwickeln, die alle durch einen erfrischenden mineralischen Abgang ausgeglichen werden.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal für jede gastronomische Kombination. Er lässt sich meisterhaft mit Austern, Meeresfrüchten und rohen Scampi kombinieren.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 20 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 12-12,5 % vol. (abhängig vom Jahrgang).

RESTZUCKER: 7 g/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 88,2x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,58 kg/Fl, 9,9 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 17x5 Kartons, d.h., 85 Kartons pro Palette, d.h. 510 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 485x330x105.