



## BLANC DE NOIRS

### Metodo Classico Tradizionale

*Uve: Raboso*

Blanc de Noirs è un Metodo Classico prodotto con uva Raboso, varietà autoctona a bacca rossa vinificata in bianco. Il vino racconta un'interpretazione inedita e sofisticata del Raboso, espressione iconica della Valle del Piave, nel nord-est d'Italia. Al palato risulta elegante, fresco, con una struttura interessante ed un profilo aromatico ricco, bilanciato da una piacevole acidità.

#### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Spumante Metodo Classico Tradizionale.

**TIPOLOGIA:** Brut.

**UVE:** 100% Raboso.

**ZONA DI PRODUZIONE:** viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui è localizzato questo vigneto, situato a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

**TERRENO:** di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

**CLIMA:** mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 6.250 viti/ha allevate a cordone speronato.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2021.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** fine Ottobre, quando le uve hanno ancora un buon patrimonio acido. È eseguita manualmente; le uve vengono messe in cassette e trasportate in cantina a Fossalta di Piave.

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata.

**PRESA DI SPUMA:** formazione della cuvée a inizio primavera, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia a 12°C.

**AFFINAMENTO:** 24 mesi alla temperatura di 12°C.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** il lungo affinamento in bottiglia sui suoi lieviti indigeni naturali gli consente di sviluppare una struttura ricca, con sentori di crosta di pane, noci e mandorle, il tutto bilanciato da un rinfrescante finale minerale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-6°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** può accompagnare qualsiasi abbinamento gastronomico. Si incontra magistralmente con ostriche, frutti di mare e scampi crudi.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 12-12,5% vol. (a seconda dell'annata).

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 7 g/l.

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** mm (diametro x altezza): 88,2x300.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** kg (pieni): 1,58 kg/bt, 9,9 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 17 strati da 5 ct, 85 ct per pallet, 510 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** mm (lunghezza x larghezza x altezza): 485x330x 105.