

# BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 2015



Uvaggio: Chardonnay 100%

Affinamento: Le uve di Chardonnay fermentano in acciaio inox svolgendo la malolattica, per poi affinare sui propri lieviti in bottiglia per 60 mesi. Il 4% fa barrique

Dosaggio: 5,2 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 6884

Aspetto: Oro pallido brillante e scintillante.

Naso: complesso e pieno di finezza, con calde note floreali ed erbacee mescolato con frutta esotica, susina e prugna.

Palato: deciso e schietto, con tocchi di amarezza e un morbido fruttato sul finale.