



BLANC DE BLANC



Intenso, aromatico, stuzzicante. Una cuvée da uve di Chardonnay, il vitigno simbolo dello spumante, che in questa espressione sprigiona tutte le sue caratteristiche più raffinate ed eleganti, grazie ad un bouquet intenso e una lavorazione impeccabile delle materie prime. Le uve, dopo la raccolta a mano, sono sottoposte a un processo di macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto. Avviene poi la pressatura soffice e la fermentazione, lenta e termo-controllata. Il Blanc de Blancs è caratterizzato da delicati sentori di crosta di pane, fiori di gelsomino e zagara con dolci note di frutta a pasta gialla che ne arricchiscono la struttura. Uno spumante di gran classe al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino acceso



PERLAGE: Fine e persistente



PROFUMO: Al naso si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con sentori di frutti a pasta bianca e crosta di pane



GUSTO: Sapido e raffinato. Al palato pieno ed avvolgente, sprigiona i suoi aromi con grande raffinatezza

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

CALICE CONSIGLIATO: Flûte

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI: 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/L

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat lungo.

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 8-10 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni