



## BLANC DE BLANC



Intensiv, aromatisch, verlockend. Eine Cuvée aus Chardonnay, der Rebe, die das Symbol für Spumante ist und hier in einem intensiven Bouquet dank makelloser Verarbeitung des Rohstoffes all ihre raffiniertesten und elegantesten Eigenschaften entfaltet. Nach der Lese von Hand wird eine Kaltmazeration des Mostes auf den Schalen durchgeführt, auf die das schonende Pressen und die langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur folgen. Blanc de Blancs ist geprägt von delikaten Anklängen an Brotkruste und Jasmin- und Orangenblüten mit süßen Noten von weißfleischiger Frucht, die die Struktur bereichern. Ein Spumante von großer Klasse, der an der Spitze der Qualitätspyramide von Casa Vinicola Fazio steht.

**DENOMINATION:** DOC Erice

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Leuchtendes Strohgelb



**PERLAGE:** Fein und anhaltend



**DUFT:** An der Nase Blütennoten von Jasmin und Orange mit Anklängen an weißfleischige Frucht und Brotkruste



**GESCHMACK:** Schmackhaft und raffiniert. Am Gaumen voll und umhüllend, entfaltet der Wein seine Aromen mit großer Raffinesse

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Ideal als Aperitif oder zu Gerichten auf der Basis von Fisch, Muscheln und Krustentieren.

**EMPFOHLENES GLAS:** Flûte

**SERVIERTEMPERATUR:** 6 – 8 ° C

### ON THE MARKET

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 6.000 Flaschen (75 cl) - 1.000 Flaschen (150 cl)

**FORMATE:** 75 cl - 150 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Chardonnay

**ANBAUGEBIET:** Gebiet der DOC Erice

**QUOTE:** 350/400 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Nordost

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 4.000 / 4.500

**PRODUKTION/HA:** 6 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Augustdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol

**SULFITE:** 95 mg/l

**VINIFIKATION:** Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Zweitgärung nach der langen Charmat-Methode.

**VERFEINERUNG IM AUTOKLAV:** 8 – 10 Monate "sur lie" mit täglichem Rühren

**LAGERFÄHIGKEIT:** 10 Jahre