

METODO CLASSICO
ACCORNERO

METODO CLASSICO
ACCORNERO
VITICOLTORI DAL 1897

BLANC DE BLANCS
2020
EXTRA BRUT

Vignale Superiore

Primo anno di produzione:

2020

Vinificazione:

Accurata selezione delle uve
le quali vengono successivamente
pressate intere.

Fermentano poi in vasche di
acciaio inox per ottenere la
massima complessità aromatica,
preservandone l'eleganza.

Mantenimento sulle fecce fini
sino al momento del tiraggio.

Tiraggio:

primavera successiva alla vendemmia

Affinamento sui lieviti:

minimo 36 mesi

Dosaggio alla sboccatura:

extra brut

 4° C

Formati / Size / Grösse/ Taille:
0,75 L - 1,5 L

Metodo Classico - Blanc de Blancs - Extra Brut

First year of production: 2020

Vinification: Grapes are hand-harvested and selected, which are then pressed in whole clusters. The alcoholic fermentation will be kept in stainless steel tanks to achieve maximum aromatic complexity while maintaining elegance. The wine will remain on the lees for a period of refinement, at this time, periodic bâtonnage are carried.

Tirage: Spring after the harvest

Maturation on lees: Minimum 36 months

Dosage at disgorgement: Extra Brut

Metodo Classico - Blanc de Blancs - Extra Brut

Première année de production: 2020

Vinification: Sélection minutieuse des raisins, qui sont ensuite pressés entiers. Ils sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable afin d'obtenir une complexité aromatique maximale tout en conservant l'élégance. Le vin restera sur les lies pour une période d'affinage, à cette époque, des bâtonnages périodiques sont effectués.

Tirage: Printemps après la récolte

Élevage sur lies: Minimum 36 mois

Dosage au dégorgement: Extra Brut

Metodo Classico - Blanc de Blancs - Extra Brut

Erstes Produktionsjahr: 2020

Weinbereitung: Sorgfältige Auswahl der Trauben, die danach im Ganzen gepresst werden. Anschließend erfolgt die Gärung in Edelstahltanks, um eine maximale aromatische Komplexität zu erreichen und gleichzeitig die Eleganz zu bewahren. Bis zum Abfüllen auf der Feinhefe gelagert.

Abfüllen: im Frühjahr nach der Weinlese

Verfeinerung auf den Hefen:
mindestens 36 Monate

Dosage beim Degorgieren: Extra Brut