

**Metodo Classico V.S.Q. Brut**  
**Blanc de Blanc Anna Botti 24 mesi sui lieviti N.V. 12 % vol.**

In tre aggettivi: agrumato, dinamico e fine.

Un invito intrigante alla festa. Perlage fine, acidità importante, buona persistenza, il Blanc de Blanc Anna Botti è espressione gioiosa della bollicina, condivisione di un momento felice, un buon motivo per festeggiare e pasteggiare.



Vigna

Uvaggio:	100% Chardonnay
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	Vigne sparse
Ceppi/ha:	Da 2500 a 7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	SO4 e Kober 5bb
Cloni:	cloni INRA: 548, 76, 95, 96
Età media:	20 anni
Forma allevamento:	Guyot e Cordone speronato
Metodo coltivazione:	viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	no
Appassimento:	no
Taglio tralcio:	no

Cantina

Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio e in legno, ad una temperatura controllata di 16°C e viene affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio con le basi più acide e una quota di annate vecchie, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione; le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di circa di 30 mesi a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage sulle pupitres e la sboccatura. Prima della commercializzazione, il vino riposa altri 6 mesi in ambiente climatizzato.

Note Sensoriali

Colore: colore paglierino di media intensità con delicati ricordi verdolini, perlage sottile, abbondante e continuo.

Profumo: profumo di gran pulizia, evidenza da subito fiori bianchi fragranti come il sambuco e il gelsomino, scorza di pompelmo e zenzero candito, a seguire erbe aromatiche come il finocchietto selvatico e la menta con un finale lievemente balsamico e speziato di pepe bianco.

Gusto: ottima tensione e dinamicità all'assaggio; effervescenza cremosa, salinità e freschezza ben bilanciate regalano un interessante equilibrio. Il sorso risulta appagante, saporito e fine.

Temperatura: da servire a 6-8°C nel tradizionale flute piuttosto slanciato.

Abbinamenti: ideale con un divertente aperitivo, accompagna bene torte salate, primi piatti con ragù bianco e pesci delicati oppure ortaggi.