

METODO CLASSICO BLANC

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ • Brut



Ogni bottiglia di metodo classico racconta una storia e riporta a una firma. E così fa anche il Blanc de blancs di Cantina Albinea Canali, uno spumante di carattere, equilibrato, frutto dell'incontro di due vitigni simbolo del territorio emiliano. Nasce infatti dalla selezione accurata delle uve di Grechetto Gentile (65%) e di Lambrusco di Sorbara (35%), raccolte rigorosamente a mano. Segue un processo di lavorazione attento e rispettoso che parte dal mosto fiore, ovvero la parte migliore estratta dalla pigiatura dolce, per poi passare alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata e con la successiva presa di spuma direttamente in bottiglia. Il periodo di riposo minimo per questo metodo classico è di 24 mesi, tempo in cui matura tutto il suo carattere distintivo dove l'acidità data dai vitigni utilizzati si bilancia perfettamente con il dosaggio zuccherino, ridotto, ma capace di arrivare al perfetto equilibrio.



VITIGNI: Grechetto Gentile, Lambrusco di Sorbara.

PROVENIENZA: vigneti delle zone più vocate della provincia di Modena.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: perlage ricco, fine e persistente, con spuma candida e intensa. Brillante nelle tonalità del giallo paglierino con intensi riflessi dorati.

PROFUMO: al naso è invitante, con espressioni floreali delicate di biancospino, che lasciano lo scenario ad intensi sentori agrumati, in particolare di un seltz limone e sale, che ben esprime sul finale con una nota minerale intrigante.

GUSTO: l'assaggio è fresco, pulito ed equilibrato. Puntuale nell'esprimere l'acidità intrinseca delle uve coinvolte, ben bilanciate dal dosaggio così da garantire una degustazione piacevole e persistente, caratterizzata da un finale elegantemente mandorlato.

ABBINAMENTI FOOD

Per tipologia è una bollicina di sicuro affidamento nella ristorazione d'eccellenza e di ricerca: si consiglia particolarmente per esaltare le degustazioni di frutti di mare e crostacei pregiati.

