



## La Santissima Franciacorta Blanc de Blancs DOCG

**Formati:** 750 ml

**Gradazione:** 12,5% vol

**Uve:** Chardonnay (100%)

Il Blanc de Blancs viene ottenuto da uve 100% chardonnay di una particolare selezione che rappresenta a tutti gli effetti uno dei più significativi "cru" aziendali. Il brolo Malandrino, da cui otteniamo queste uve, è contraddistinto da un terreno argilloso ferrettizzato, da buona disponibilità idrica e soprattutto una corrente d'aria notturna molto fresca anche nei mesi più caldi.

Queste caratteristiche consentono una lunga ma graduale maturazione permettendo il raggiungimento di un'ottimale maturità aromatica.

La base spumante rimane in purezza ma viene fermentata in minima parte in tonneau e barrique datate in modo da controllare e rendere impercettibile la componente tostata.

**Colore:** giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, la bollicina è fine e ben amalgamata.

**Profumo:** al naso si presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza.

**Gusto:** in bocca, cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.

**Abbinamenti:** nato per tutti coloro che cercano nella bollicina un momento rilassante

