



VIVALDI®

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Alto Adige Metodo Classico
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Da uve coltivate a Terlano, zona celebre per i suoi terreni ricchi di porfido che donano mineralità e struttura unica alle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene con elaborazione in barriques di almeno due vendemmie, conferendo complessità e note tostate al Metodo Classico Alto Adige. La permanenza sui lieviti dura 36-42 mesi, seguita da un affinamento fino a 5 anni post-sboccatura, con dosaggio extra brut.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, presenta un perlage fine e persistente con un vivace colore giallo paglierino luminoso e riflessi verdolini che ne esaltano la freschezza. Al naso, regala un bouquet delicato e molto fruttato, con aromi di uve mature e sfumature evolute dai lieviti. In bocca, unisce pienezza e struttura a notevole morbidezza, cremosità, densità, spessore e persistenza.

