

# MONTRIS

BLANC DE BLANCS  
BRUT NATURE

**2018**

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Sistema di allevamento** Guyot; 6000 ceppi per ettaro

**Altitudine** oltre 600 metri

**Età delle viti** 25 anni

**Resa** 60 hl/ha

**Data di raccolta** fine agosto/inizio settembre

**Vendemmia e vinificazione** la vendemmia avviene con una accurata raccolta manuale seguita da una immediata lavorazione delle uve. La successiva pigiatura viene effettuata, su uve intere, con un torchio verticale Marmonier che permette una pigiatura soffice evitando la frantumazione del grappolo. La fermentazione della base spumate avviene in serbatoi di acciaio inox, con una frazione in legno, così da preservare la freschezza e il carattere del vino.

**Tiraggio** La primavera successiva

**Sboccatura** La sboccatura si effettua dopo almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia con un successivo riposo di 3 mesi prima della vendita.

**Caratteristiche** Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Perlage finissima e persistente con profumi intensi e particolarmente fini con sentori di fiori bianchi freschi, brioche e crosta di pane. Approccio cremoso al palato, con una lunghezza elegante e vibrante

**Temperatura di consumo** 6-8°

**Potenziale invecchiamento** 2023-2026

**Formato bottiglia** 0,75 lt

**Alcool** 12,5% vol

**Zucchero residuo** 0,9 g/l

**Acidità** 7,8 g/l

Contiene solfiti



[www.montris.it](http://www.montris.it)