

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