MONTRIS

BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE

2021

Vitigno	100% Chardonnay
Altitudine	oltre 600 metri
Sistema di allevamento	Guyot; 6000 ceppi per ettaro
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	2026–2029
Formato bottiglia	0,75L / 1,5L
Alcool	12,5% Vol
Zucchero residuo	0,5 g/l
Acidità	7,69 g/l

Contiene solfiti

www.montris.it