

SURRAU

ARZACHENA / SARDEGNA

BLANC DE NOIR METODO CLASSICO



SARDEGNA  
ARZACHENA  
41° 03' 47" N  
13° 36' 39" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2001



VITIGNI  
VERMENTINO / CANNONAU /  
CARIGNANO / BOVALE /  
CARIGAGIOLA



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
70 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
600.000

**DENOMINAZIONE**

VSQ Vino Spumante di Qualità

**VITIGNO**

Vitigni autoctoni sardi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

**ZONA DI PRODUZIONE**

Gallura

**TIPOLOGIA TERRENO**

Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Dopo una pressatura soffice di uve intere e una chiarifica statica a freddo, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta viene messo in bottiglia con sciroppo di tiraggio e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono disposte orizzontalmente in un ambiente a temperatura compresa tra 10 e 14°C, dove rimarranno per almeno 36 mesi a contatto con i propri lieviti, seguiti da altri due mesi dopo la sboccatura.



**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi e perlage fine e persistente. Al naso emergono note di crosta di pane e mela verde, il tutto unito a una bella mineralità. Il sorso è fresco e cremoso, con una bella eleganza.

**ABBINAMENTI**

Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di mare, in particolare insieme a frittore e crostacei.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)039 9194365

visconti43.it  
info@visconti43.it