

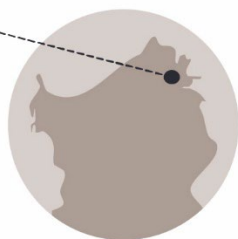
SURRAU

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