



MARCO FELLUGA®

BLANC DE BLANCS BRUT



Denominazione	Vino spumante di qualità
Terreno	Costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Il terreno impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Uve selezionate da vigneti dell'azienda. La sua base è ottenuta con una pressatura leggera e soffice per circa il 35- 40 % del peso dell'uva. Il mosto svolge fermentazione in acciaio e una piccolissima parte in botti di rovere. Si passa poi alla composizione della cuvée.
Affinamento	Alcuni mesi dopo la vendemmia si esegue il tiraggio e dopo circa 3 anni di permanenza sui lieviti viene eseguita la sboccatura.
Colore	Giallo paglierino intenso, brillante
Profumo	Complesso con note fruttate che vanno dalla mela Golden alla frutta secca unita alla fragranza del lievito
Gusto	Persistente, armonico, importante, setoso
Abbinamento	Vino da aperitivo e da pasto
Formato bottiglie	0.750l – 1,5l – 3l