



## ***Blanc di Neri Metodo Classico***

*Vino Spumante di Qualità Brut*

*Con il nome in lingua friulana “Blanc di Neri” abbiamo riassunto diversi elementi che sono all’origine di questo spumante Metodo Classico. È prodotto con uve rosse autoctone di Schioppettino, altrimenti conosciuto con il nome Ribolla nera. La vendemmia è manuale e le uve vengono vinificate “in bianco” senza che il mosto rimanga a contatto con le bucce. Lo spumante ha un colore dorato carico e porta con sé una gamma di profumi e sapori dolci e speziati che si riscontrano solo nei grandi spumanti.*

**Uve:** Schioppettino 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Tipologia** di terreno: Marne eoceniche

**Altitudine:** 130 – 170 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d’impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Gradazione alcolica:** 12.5%

**Zuccheri:** 10 g/l

### ***Vinificazione:***

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e pigiate in modo soffice. Il mosto di sgrondatura ( 50% del peso dell’uva intera) viene fatto fermentare per ottenere il vino nuovo. Dopo la prima fermentazione inizia la fermentazione in bottiglia che si protrae per oltre 18 mesi.

### ***Il Vino:***

Perlage minuto e persistente. Il colore è giallo dorato brillante; il profumo è decisamente intenso e suadente, con netti sentori di piccoli frutti e nuances di chiodi di garofano. Al palato risulta pieno e deciso, con richiami speziati tipici dell’uva; finale molto persistente.

### ***Abbinamenti:***

Ottimo come aperitivo, si abbina idealmente a tutto pasto e con piatti con il gusto deciso. Data la sua complessità può essere piacevole anche come spumante da meditazione.

