



TORRE ROSAZZA

Blanc di Neri

VINO SPUMANTE BRUT

METODO CLASSICO

Il Blanc di Neri nasce dalla naturale attitudine di Torre Rosazza a spingersi oltre, verso una continua ricerca di esaltazione del territorio e dei suoi prodotti. Da quattro prove di spumantizzazione su vitigni autoctoni, le uve hanno ottenuto i risultati più soddisfacenti con la rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. Una vera e propria chicca enologica: un Blanc de Noir dalla veste friulana.

UVE	Uve nere
RESA UVE	60-70 qli/ha
ORIGINE	Vigneti di Torre Rosazza su terrazzamenti
ALTITUDINE	130-170 metri s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 piante/ettaro
AFFINAMENTO	24 mesi sur lies
ANNATA	2019 – sboccatura giugno 2021
PRIMA ANNATA	2007
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% Acidità totale 8 g/l Zuccheri residui 8 g/l
LONGEVITÀ	10 anni

Terreni

“Ponca” è l’elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l’acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla Bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l’importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

La raccolta dell’uva avviene manualmente tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, in cassette che, portate in cantina, vengono subito lavorate a bassa temperatura, con una resa limitata al 50% per ottenere un mosto bianco da un’uva nera. Il mosto subisce una prima fermentazione alcolica e permane sui

lieviti 24 mesi.

Degustazione

Il colore è giallo dorato brillante, con un perlage minuto e persistente. 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; il finale è lungo e molto appagante.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si abbina idealmente a tutto pasto e con piatti dal gusto deciso. Data la sua complessità può essere piacevole anche come spumante da meditazione. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C.

