



CANTINA  
ALICE BEL COLLE

VINO SPUMANTE / SELEZIONE VIGNE



## Blanc de Blancs

🔥 METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

**Tipologia:** vino spumante metodo classico, ottenuto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia.

**Zona di produzione:** vigneti di Chardonnay nella zona della Fraschetta.

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Colore:** giallo paglierino con perlage sottile ricco e persistente.

**Profumo:** fresco e persistente con profumi di frutta secca, lievito e crosta di pane.

**Sapore:** ricco, di buona sapidità e struttura, con una piacevole acidità dovuta all'assenza di dosaggio.

**Gradi:** 12,5% vol.

**Metodo di spumantizzazione:** è il metodo tradizionale classico della rifermentazione naturale in bottiglia con una durata della fermentazione di circa 30 giorni e successivo affinamento sui lieviti per 24 mesi.

**Colour:** light gold.

**Aroma:** fragrant and fresh, with hints of orange and acacia flowers.

**Palate:** intensely sweet, with flavours of grapes and citrus and finishing cleanly with refreshing acidity.

**Region:** the Monferrato hills in the South of the provinces of Alessandria, Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400 m. Limestone-clay soil.

**Vineyard:** Piemonte low Guyot trellis. Average age of vines 30 years. Planting density 4,000-4,500 vines/ha.

**Analytic data:** Alcohol 12 % vol, total acidity 6,5 g/l.

**How to serve it:** serve in small dessert glasses at a temperature of 8-10°C.

**Conservation:** keep it in dark places, with a constant temperature between 10 and 15 degrees. Drinking recommended within the first two years.

**Packaging:** in cases of 6 and 12 x 750-ml bottles.