

TENUTA MAZZOLINO



---

## BLANC DE BLANCS

---



<b>Denominazione:</b>	VSQ Spumante
<b>Vitigno:</b>	100% Chardonnay
<b>Prima annata prodotta:</b>	1989
<b>Superficie vigneto:</b>	1,15 ettari
<b>Esposizione:</b>	Est - Nord/Est
<b>Altitudine:</b>	180 - 220 m slm
<b>Pendenza:</b>	Dal 35% al 45%
<b>Anno di reimpianto:</b>	2000
<b>Piante per ettaro:</b>	5.000
<b>Resa per ettaro:</b>	85 q
<b>Tipo di terreno:</b>	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
<b>Potatura:</b>	Guyot semplice
<b>Vendemmia:</b>	Manuale in cassette
<b>Temperatura e durata di fermentazione:</b>	Pesatura delle uve, pressatura sequenziale, separazione della "cuvée" e delle "taille" e fermentazione a partite separate a 18°C
<b>Vinificazione:</b>	Tradizionale in vasca
<b>Affinamento:</b>	33 mesi di permanenza sui lieviti dopo il tiraggio
<b>Grado alcolico:</b>	11,5% vol
<b>Acidità totale:</b>	7,6 g/l
<b>Acidità volatile:</b>	0,35 g/l
<b>Ph:</b>	3,06
<b>Temperatura di servizio:</b>	8° - 10° C
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino chiaro e brillante. Pérlage fitto ed esuberante
<b>Olfatto:</b>	Bouquet netto e fragrante, con agrumi bianchi (pompelmo/cedro) e delicati cenni floreali, assieme alle caratteristiche note briosciate cedute dai lieviti
<b>Palato:</b>	Effervescenza viva ma sottile, acidità fruttato-agrumata tipica dello spumante Metodo Classico da aperitivo, buona persistenza con ritorni di agrumi canditi
<b>Abbinamenti:</b>	Molluschi e crostacei a carne dolce (cappesante, langoustine, granseola), pesci a carne bianca lessati, fritti o in carpaccio, hors d'œuvre e primi piatti con verdure di stagione, formaggi freschi a pasta morbida
<b>Calice consigliato:</b>	

---

TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (Pv) - 0383.876122 - sales@tenuta-mazzolino.com

tenuta-mazzolino.com