

BLANC DE NOIR

Si presenta con un color giallo paglierino con riflessi color oro.
Perlage molto fine, continuo e persistente. Al naso il vino presenta note tostate e spazia dal fruttato al minerale.
In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole.
Conduce ad un retrolfatto di buona intensità che propone larghezza ed eleganza.
Affilata sapidità e freschezza agrumata.

Vitigno:	Pinot Nero
Vinificazione:	in bianco
Maturazione sul lievito:	28 mesi
Dosaggio:	extra brut
Grado alcolico:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	5 g/l
Annata:	2015
Sboccatura:	2018

BLANC DE NOIR

Straw-yellow with beautiful golden hues.
Very fine, continuous and persistent perlage. To the nose the wine presents toasty notes and a fruity to mineral range of fragrances.
To the palate it is well balanced, smooth and enjoyable.
Leads to a finish that suggests breadth and elegance.
Lively sapidity and citrusy freshness.

Grape Variety:	Pinot Noir
Vinification:	White
Aging on lees:	28 months
Dosage:	extra brut
Alcohol content:	12,5,% vol.
Sugar residue:	5 g/l
Year of harvest:	2015
Disgorgement:	2018

BLANC DE NOIR

Der Wein besitzt eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.
Sehr feine und lang anhaltende Perlage.
Das Bukett dieses Weins weist Röstnoten auf und reicht von fruchtig bis mineralisch.
Am Gaumen ist er gut ausgeglichen, flüssig und angenehm.
Er hinterlässt einen intensiven, breiten und eleganten Nachgeschmack.
Scharfer Geschmack und Zitrusfrische.

Reben:	Blau Burgunder
Weinbereitung:	Weiß
Reifung auf der Hefe:	28 Monate
Dosierung:	extra brut
Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	5 g/l
Jahrgang:	2015
Degorgement:	2018

