TORRE ROSAZZA

LIS VEDRANIS

BLANC DE BLANCS
METODO CLASSICO
BRUT

Un Blanc de Blancs che sorprende per le sue caratteristiche e sfumature. Somiglia ai tanti affreschi gentilizi delle sale nobili di Torre Rosazza, è nato per donare profondità ed eleganza, la sua complessità avvolge e conquista.

UVE	Chardonnay
RESA UVE	70-75 qli / ha
ORIGINE	Torre Rosazza
ALTITUDINE	100-120m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.300 ceppi/ha
AFFINAMENTO	12 mesi sur lies
DATI ANALITICI	Alc 12,0%, Zuccheri residui 5 gr/litro, Acidità tot. 5.7 gr/litro
LONGEVITA'	5 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. Orientamento nord ovest, esalta la freschezza delle uve raccolte.

Vinificazione

La raccolta dell'uva avviene manualmente tra la fine di agosto e la prima decade di settembre. Le cassette vengono rapidamente portate in cantina, per essere subito lavorate a bassa temperatura. Il mosto che si ottiene viene inoculato per procedere alla prima fermentazione alcolica. Terminata questa fase, permane sui lieviti fino ai primi mesi dell'anno successivo quando sarà eseguita la presa di spuma. La fermentazione in bottiglia, monitorata nelle sue fasi, ha una durata di 12 mesi a cui segue la degorgiatura ed un ultimo periodo di affinamento in bottiglia.

Degustazione e abbinamenti

Il Blanc de Blancs declina, in primo luogo, l'essenza del vitigno che non si cela grazie alla prolungata sosta sui lieviti. Al naso, un sottofondo delicato con note di pasticceria, cioccolato bianco e nocciola su cui sopraggiungono sensazioni fresche, citrine di frutta gialla. A tratti compaiono lievi cenni minerali (di grafite). Il gusto è caratterizzato da un perlage denso, morbido ed avvolgente. Sorso vivace con sapidità persistente e una piacevole vena acida di matrice fruttata.

Come abbinamenti, una tartare di pesce, acciughe, mozzarella di bufala e pomodori secchi, formaggi salati, affettati cotti.