
T E N U T A

IL FALCHETTO



ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANC

VARIETÀ

100% Chardonnay

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne Arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene vendemmiata manualmente e trasportata in cassette, sottoposta ad una spremitura soffice in atmosfera inerte e, dopo la prima fermentazione, il vino riposa sulle fecce fini fino alla primavera. Una seconda fermentazione condotta secondo il metodo tradizionale, la permanenza 'sur lies' per almeno 36 mesi ed una temperatura naturale e costante tra i 14°C ed i 16°C, contribuiscono alla formazione di finissime bollicine, corpo ed interessanti profumi. Seguono remuage e sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Le bollicine sono fini e persistenti. Al naso spiccano le note di crosta di pane e lievito, seguono piacevoli sentori floreali ed erbacei. In bocca è croccante ed avvolgente, l'ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità invita il sorso successivo.
