

Blanc de Blancs

s.a.
Bianco Spumante

LUCEPIANA

La volontà di selezionare uve ed aree particolarmente vocate alla spumantizzazione ed esaltarne le note aromatiche attraverso una consolidata esperienza spumantistica si esprimono in questo spumante fresco ed armonico.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino scarico.

Profumo

All'olfatto, interessanti note floreali di agrumi e acacia e fruttate di pesca bianca, pera e mela.

Sapore

Asciutto ed armonico, piacevolmente fresco.

Tipologia produttiva

Vinificazione: Metodo Charmat-Martinotti.

Affinamento: 1 mese di sosta sui lieviti in autoclave.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-14 g/L

Vigneti

Età vigneti: 15 anni media. Esposizione predominante a sud-ovest ed in parte a sud-est.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante invece la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Normalmente nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Cuvée di uve del territorio a bacca bianca, aromatiche e semi-aromatiche.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Aperitivi e antipasti in genere; ottimo con crostacei e molluschi. Ideale anche come parte vino nei cocktail.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 4-6°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Blanc de Blancs Bianco Spumante

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576

Blanc de blancs

s.a.
Bianco Spumante

LUCEPIANA

The desire to select grapes and areas particularly suited to sparkling wine and enhance their aromatic notes through a consolidated experience of sparkling wine are expressed in this fresh and harmonious sparkling wine.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow.

Nose

On the nose, interesting floral notes of citrus and acacia and fruity notes of white peach, pear and apple.

Taste

Dry and harmonious, pleasantly fresh.

Method of production

Vinification: Charmat-Martinotti method.

Ageing: 1 month of resting on the yeasts in autoclave.

Technical data

Alcohol 11,00% Vol.

Residual sugar: 13-14 g/L

Vineyards

Age of the vineyards: 15 years on average. Exposure predominantly to the southwest and partly to the southeast.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Rocky in surface, in the depth predominating instead the presence of Caranto, silty-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Normally in the first half of September.

Grape

Cuvée of white aromatic and semi-aromatic grapes from the territory.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Aperitifs and starters in general; excellent with crustaceans and mollusks. Also ideal for use in wine-based cocktails.

How to serve

It should be served fresh, at a temperature of 4-6°C; preferably in the bucket with ice.

How to list on wine menu

Lucepiana - Blanc de Blancs Bianco Spumante

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	6	96	576