



Andreas Keller - Blanc de Blancs

Extra dry

VITIGNO:

Trebbiano e Chardonnay

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11.5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino carico, perlage fine e persistente.

OLFATTO:

Piacevole ed intenso, con delicate note floreali e di frutta esotica.

GUSTO:

Fresco, leggermente sapido e piacevolmente equilibrato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Coquillage - Francia

Tartare di salmone - Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C