

DIAMANT BLANC
Millesimato
Brut Metodo Classico

VITIGNO

80% Pinot noir
20% Chardonnay

TIPOLOGIA

Spumante Brut

NATURA DEL TERRENO

Marneo - Argilloso

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di particolari cuvée di Pinot Nero vinificato in bianco e Chardonnay. Alla miscela di questi vini chiamata "coupage" vi è l'aggiunta di agenti fermentativi, il cosiddetto *liqueur de tirage*, che rigorosamente dosato provoca la conseguente rifermentazione.

AFFINAMENTO

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 30/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di *remuage* e *dégorgement* con l'aggiunta di *liqueur d'expedition*.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: intenso e floreale con note di frutta fresca

SAPORE: corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero

DOSAGGIO

5 gr.Lt

FORMATI

750 ml

1500 ml

3000 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com