



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI

***DIAMANT BLANC Millesimato***  
*Brut Metodo Classico*



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 degli agenti fermentativi, il cosiddetto liqueur de tirage, che rigorosamente dosato provoca la conseguente rifermentazione.

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 36/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di remuage e di dégorgement con l'aggiunta di liqueur d'expédition, il particolare scioppo che ne caratterizza il sapore.

**VITIGNO:** 80% Pinot nero- 20% Chardonnay

**NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** intenso e floreale con note di frutta fresca

**SAPORE:** corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero

**AFFINAMENTO:** 36/40 mesi "sur lies" (sui lieviti in catasta)

**SPUMA:** copiosa e persistente

**PERLAGE:** fine-persistente-uniforme

**ZUCCHERI RESIDUI :** 7gr/lit. "Brut"

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** è un vino che si mantiene bene diversi anni

**ABBINAMENTI:** è l'unico prodotto che si accosta a tutto, dall'aperitivo al dolce

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** per esaltare i suoi profumi noi consigliamo il tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8°C.

**Francesco Scanavino &C. sas**

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com