



Andreas Keller



## Andreas Keller - Blanc de Blancs

Extra dry

### PROVENIENZA:

Italia

### 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