# METODO CLASSICO
# BLANC DE NOIR

Spumante Metodo Classico, Perricone • *18 mesi sui lieviti*
**V.S.Q.** • **Biologico**




**VIGNETO**

Le uve provengono dal territorio di Salemi, a circa 200 metri s.l.m. Il terreno è ricco di scheletro e sostanza organica.

**VENDEMMIA**

La vendemmia in cassetta si svolge nell'ultima settimana di agosto, nel vigneto di Perricone più antico dell'azienda. La vicinanza al lago favorisce un microclima particolare, che contribuisce a mantenere fresco il terreno argilloso.

**VINIFICAZIONE DEL VINO BASE**

Le uve vengono pressate delicatamente e vinificate in bianco: il mosto viene separato dalle bucce per preservare la freschezza e ottenere un vino base chiaro ed elegante.

Al termine della fermentazione, il vino prosegue la maturazione sui lieviti.

**PRESA DI SPUMA E MATURAZIONE**

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia a 15 °C per circa 30 giorni.

Terminata la presa di spuma, le bottiglie riposano in catasta per almeno 18 mesi.

Successivamente, vengono collocate sulle pupitres per il *remuage*, che favorisce la raccolta dei depositi e la limpidezza del vino.

Dopo circa 20 giorni di *remuage*, si procede alla *sboccatura*.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

L'anima del Blanc de Noirs si esprime con immediatezza e carattere.
Dal colore giallo paglierino intenso con un'elegante corona di spuma e un *perlage* fine.

Al naso emergono note di crema pasticcera.
Via via spiccano note di frutti rossi e un accenno della tipica nota ferrosa del Perricone che ben equilibrano il vino e lo rendono molto piacevole.

Al palato, la componente polisaccaridica si integra con il perlage. Il sorso è lungo, persistente e vibrante, con una caratteristica nota sapida che richiama le terre d'origine.

**ABBINAMENTI**

Prosciutto crudo e salumi stagionati, tartare, fritture di pesce, primi piatti ai funghi, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura.