



Blanc de Blancs Nature -

Cantina: Nicola Gatta

Denominazione: Vino Spumante

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Chardonnay

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 35 mg/L Naturale (Non Aggiunta)

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Primi piatti delicati, Verdure

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Blanc de Blancs Nature di Nicola Gatta è composto da uve Chardonnay 100% vendemmiate principalmente nel 2014 con delle aggiunte di vini riserva delle annate 2013, 2012 e 2011 conservati in vasche di cemento. La Vinificazione è in bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti e con affinamento sui lieviti per 50 lune. Lo sboccatura è avvenuto a settembre 2019 senza aggiunta di zuccheri.

Note di degustazione

Il Blanc de Blancs Nature di Nicola Gatta è giallo paglierino carico con un bel perlage fine e persistente. Al naso delizia con note di agrumi, frutta a polpa gialla e piccola pasticceria. In bocca è fresco, intenso, sapido e fragrante, stupisce per la sua complessità. Vino versatile e ottimo per tutto il pasto a base di piatti delicati.