



Blanc de Noirs Nature -

Cantina: Nicola Gatta

Denominazione: Vino Spumante

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 32 mg/L Naturale (Non Aggiunta)

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Primi piatti delicati, Verdure

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Blanc de Noirs Nature di Nicola Gatta viene prodotto con uve Pinot Nero 100% principalmente della vendemmia 2012 con delle aggiunte di vini riserva delle annate 2011, 2010 e 2009 conservati in vasche di cemento. La vinificazione è in bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti. L'affinamento invece si svolge sui lieviti per 70 lune. Sboccato a settembre 2019 senza aggiunta di zuccheri.

Note di degustazione

Il Blanc de Noirs Nature di Nicola Gatta è di un bel giallo paglierino, al naso esplode in profumi freschi di fiori e frutta bianca con equilibrati sentori minerali. Il sorso è fresco, avvolgente con una buona sapidità. Persistente e armonico.