TORRE ROSAZZA

Blanc de Noir

LIS VEDRANIS

METODO CLASSICO

BRUT

Il Blanc de Noir in chiave friulana di Torre Rosazza, la dimostrazione di quanto sia -da sempre- cruciale l'innovazione e la ricerca per dare vita a vini che siano vere e proprie chicche enologiche. Il Blanc de Noir Lis Vedranis è una limited edition imperdibile.

UVE	Pinot Nero
RESA UVE	65 – 70 gli/ha
ORIGINE	Vigneti di proprietà
ALTITUDINE	80 - 120 m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4200 Ceppi/ha
METODO DI DIFESA	Lotta Integrata Antiparassitaria Ambiente controllato (certificazione SQNPI)
AFFINAMENTO	12 mesi sur lies
DATI ANALITICI	Alc 12%, Zuccheri residui 6 gr/litro, Acidità totale 5.5 gr/litro
LONG E VITA'	6 anni

Terreni

Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla Bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

La raccolta dell'uva avviene manualmente tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, in cassette che, portate in cantina, vengono subito lavorate a bassa temperatura, con una resa limitata al 50% per ottenere un mosto bianco da un'uva nera. Il mosto subisce una prima fermentazione alcolica e permane sui lieviti fino ai primi mesi del nuovo anno quando verrà avviata, in bottiglia, la seconda fermentazione. La seconda fermentazione, con minuziosi controlli, perdurerà per 12 mesi fino al momento della degorgiatura.

Degustazione e abbinamenti

Rivela equilibrio ed eleganza, caratteristiche della varietà. Al naso compaiono sentori di crosta di pane e pasticceria a cui si uniscono nuance fruttate che ricordano la pera matura e il melograno. L'assaggio aggiunge note di mandorla verde con un richiamo floreale, il gusto è morbido, avvolgente con perlage cremoso. Come abbinamenti è l'ideale durante l'aperitivo, oppure con formaggi freschi, affettati crudi o pasticceria secca.