

B O L L A C I A O

PIEMONTE DOC
METODO CLASSICO



BollaCiao: amichevole, informale... e italiano.



Pinot Nero,
Chardonnay



-



Terreno costituito
da argille bianche
intervallate da strati
di sabbie calcaree



200-400 m slm



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



Settembre



12 % vol



6-8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica, quindi avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino, al termine della fermentazione, viene mantenuto a contatto delle fecce fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo vini dei diversi crus selezionati. In primavera, il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia,

seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio di cru situati ad un'altezza media di 300m slm che garantiscono un vino fresco e fruttato. Il periodo di affinamento mai inferiore ai 10 mesi conferisce la giusta complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo floreale, dolce, con sentori agrumati e una leggera nota di crosta di pane. In bocca il vino è

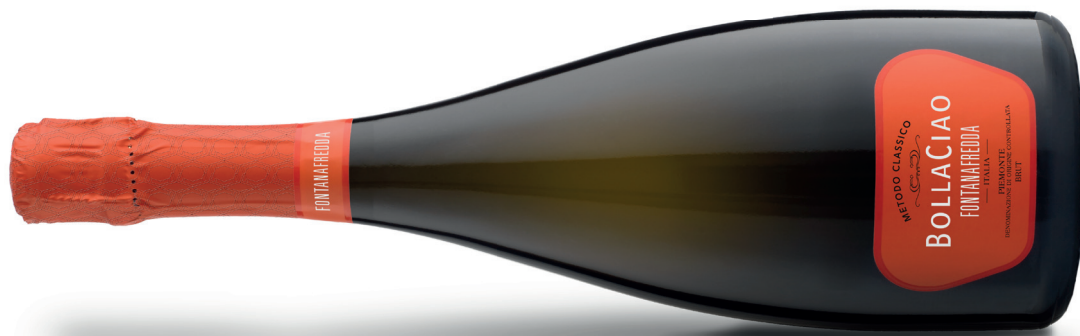
sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

AFFINAMENTO











Ottimo come aperitivo, ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.

B O L L A C I A O

PIEMONTE DOC
METODO CLASSICO



BollaCiao: friendly, informal... truly Italian.

 Pinot Nero, Chardonnay	 200-400 m asl	 September	 0,75 L
 -	 South, South-west	 12 % vol	
 White clay alternated with layers of sand and limey marl	 Sistema: guyot 4.500 ceppi/ha	 6-8 °C	

TECHNICAL PROFILE

Vinification: the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place, and then ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18-20 °C). When fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. This is when the cuvée is created, uniting the wines from the different crus selected. In spring the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed

by a period of maturing in contact with yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico" (Classic Method Sparkling Wine).

TASTING NOTES

The cuvée is created with a meticulous blend of crus situated at an average altitude of 300m asl, which guarantee a fresh and fruity wine. A minimum maturing period of 10 months conveys perfect aromatic complexity. The colour is straw yellow with green highlights. The perfume is floral, sweet, with citrusy

hints and a notes of bread crust. The wine has a savoury feel in the mouth, with a persistent sparkle and a sweet, lingering finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its personality it is, above all, an excellent way of accompanying all courses of a meal.