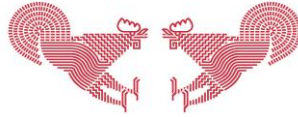


TENUTA MAZZOLINO



## BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ



<b>Vigna</b>	Bosco
<b>Denominazione</b>	VSQ Spumante
<b>Varietà</b>	100% Chardonnay
<b>Prima annata prodotta</b>	2010
<b>Superficie vigneto</b>	1,15 ettari
<b>Esposizione</b>	Est/Nord-Est
<b>Altitudine</b>	180-220 s.l.m.
<b>Pendenza</b>	Dal 35% al 45%
<b>Anno di impianto</b>	2000
<b>Piante per ettaro</b>	5.500
<b>Resa per ettaro</b>	85 q
<b>Tipo di terreno</b>	Argilloso-limoso in superficie con vene di arenaria e un substrato gessoso
<b>Potatura</b>	Guyot semplice
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta
<b>Fermentazione</b>	Pressatura soffice, “cuvée” e “taille” vinificate separatamente a 18°
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale in vasca
<b>Affinamento</b>	90 mesi di permanenza sui lieviti
<b>Grado alcolico</b>	12,5% vol.
<b>Acidità totale</b>	7,9 g/l
<b>Acidità volatile</b>	0,35 g/l
<b>Ph</b>	3,10
<b>Temperatura di servizio</b>	8° -10°
<b>Colore</b>	Giallo intenso e brillante. Perlage fitto e aggraziato
<b>Olfatto</b>	Bouquet complesso e fragrante, con agrumi (buccia di chinotto) e note di pasticceria (zucchero a velo, burro di nocciola) e note mature di pane tostato
<b>Palato</b>	Effervescenza viva ma sottile, acidità tesa e vibrante, polpa succosa di frutti gialli, buona persistenza con ritorni di pesca candita e nocciole tostate
<b>Abbinamenti</b>	Molluschi e crostacei a carne dolce (cappesante, langoustine, granseola), pesci a carne rossa, fritti o al forno, hors d'œuvre e primi piatti con verdure di stagione, spaghetti alla bottarga
<b>Calice consigliato</b>	

**Società Agricola Mazzolino S.r.l.** sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)  
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO  
www.tenuta-mazzolino.com [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com) PEC: [TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT](mailto:TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT)  
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.