

TENUTA MAZZOLINO



BLANC DE BLANCS



Vigna	Bosco
Denominazione	VSQ Spumante
Varietà	100% Chardonnay
Prima annata prodotta	1989
Superficie vigneto	1,15 ettari
Esposizione	Est/Nord-Est
Altitudine	180-220 s.l.m.
Pendenza	Dal 35% al 45%
Anno di impianto	2000
Piante per ettaro	5.500
Resa per ettaro	85 q
Tipo di terreno	Argilloso-limoso in superficie con vene di arenaria e un substrato gessoso
Potatura	Guyot semplice
Vendemmia	Manuale in cassetta
Fermentazione	Pressatura soffice, “cuvée” e “taille” vinificate separatamente a 18°
Vinificazione	Tradizionale in vasca
Affinamento	36 mesi di permanenza sui lieviti
Grado alcolico	12,5% vol.
Acidità totale	7,6 g/l
Acidità volatile	0,35 g/l
Ph	3,06
Temperatura di servizio	8° -10°
Colore	Giallo paglierino chiaro e brillante. Perlage fitto ed esuberante
Olfatto	Bouquet netto e fragrante, con agrumi bianchi (pompelmo/cedro) e delicati cenni floreali, assieme alle caratteristiche note briosciate cedute dai lieviti
Palato	Effervescenza viva ma sottile, acidità fruttato-agrumata tipica dello spumante Metodo Classico da aperitivo, buona persistenza con ritorno di agrumi canditi
Abbinamenti	Molluschi e crostacei a carne dolce (cappesante, langoustine, granseola), pesci a carne bianca lessati, fritti o in carpaccio, hors d'œuvre e primi piatti con verdure di stagione, formaggi freschi a pasta morbida
Calice consigliato	

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 PEC: TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.