



GAUDENSIUS BLANC DE BLANCS

LA PERFEZIONE STILISTICA DELL'INCONTRO TRA DUE TERROIR



FIRRIATO

Linea VOLCANIC

CLASSIFICAZIONE: Terre Siciliane Bianco Spumante

VITIGNO: Carricante

ZONA DI PRODUZIONE: Cavanera Etnea, Contrada Verzella

TIPO DI TERRENO: Vulcanico, sabbioso con elevata capacità drenante (Tenuta Cavanera Etnea)

ESPOSIZIONE: Nord (Tenuta Borgo Guarini) 200 metri s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, cordone permanente

PIANTE PER ETTARO: 4.000

RESA PER ETTARO: 60 kg

VENDEMMIA: Manuale, 2^a Decade di Ottobre per il Carricante

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia

AFFINAMENTO: In bottiglia in presenza di lieviti per oltre 32 mesi, dopo messa in punta e sboccatura

DOSAGGIO: Brut

GRADO ALCOLICO: 12.60 % vol. | **PH:** 3.16 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.75 g/l (val.medio) | **ZUCCHERI:** 6 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2014

FORMATI: Bottiglia da 75 cl, 1,5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino dorato.



OLFATTO

Fresco, elegante e complesso con note di frutti bianchi, fiori d'acacia, nocciola, e miele esaltate da ottime note minerali.



PALATO

Delicato, elegante e concentrato, esprime piacevoli accenni di grande finezza, è caratterizzato da un'eccezionale permanenza al palato e da una buona persistenza aromatica.