

CAVALIERE BIANCO – Riserva Blanc de Noir 2018

Una riserva che incarna eleganza, freschezza e finezza.

Interamente dedicato al Pinot Nero, Il Cavaliere Bianco si distingue per un perlage fine e cremoso. Un Blanc de Noir di grande equilibrio e nobile eleganza, espressione autentica della forza gentile di questo vitigno.



Tipologia: Spumante Trentodoc Extra Brut Riserva Blanc de Noir (residuo zuccherino: 2,5 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvée: Pinot Nero in purezza - vinificato in bianco.

Vendemmia: inizio settembre 2018,

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2020, Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: autunno 2025, **Affinamento:** permanenza sui lieviti 78 mesi.

Quantità prodotta: 2.000 bottiglie.

COLORE: Alla vista si presenta con un giallo paglierino carico e luminoso impreziosito da riflessi dorati che ne esaltano la brillantezza.

PERLAGE: Il perlage, fitto e finissimo, sale nel calice, regalando una sensazione visiva di grande grazia, eleganza e raffinatezza. Cremoso in bocca e molto elegante.

PROFUMO: Naso complesso ed elegante, che sviluppa un tessuto olfattivo evoluto. Formato da un ordito che mostra la franchezza di uno spumante pinot nero ed una trama che richiama la frutta matura, la farina integrale, la crusca e un'intrigante sensazione agrumata.

GUSTO: La bocca è coerente al naso. Il sorso è avvolgente e ci regala una piacevole sapidità ed un'elegante freschezza acidica. Si evincono note evolute, di frutta matura con un finale di bocca pulito e persistente. Ha una grande bevibilità, eclettico e versatile negli abbinamenti.

SERVIZIO: Consigliato un calice Bordeaux non troppo ampio, temperatura di circa 10°C. Lasciato ossigenare per qualche istante nel bicchiere, esprime la sua complessità aromatica ed un'elegante profondità gustativa.

Alcol: 12,5 %/Vol.

