



Villa Maniano

SCHEDA TECNICA

BACCABIANCA

Tipologia: Spumante Metodo Classico Millesimato

Dosaggio: Brut

Vitigno: 100% Chardonnay

Provenienza vino base: Comune di Montù Beccaria (PV), Lombardia, Italia.

Vigneti: Suoli franco-limo-argillosi, con buona presenza di calcare, caratteristica che contribuisce alla finezza e struttura dei vini base destinati alla spumantizzazione.

Densità d'impianto: circa 4.200 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di raccolta: seconda metà di agosto.

Modalità: raccolta manuale in cassette con selezione delle uve direttamente in vigneto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, con una resa in mosto di circa 50%. La fermentazione alcolica primaria avviene in acciaio a temperatura controllata (16 – 18°C) per preservare freschezza e integrità aromatica.

Presa di spuma: Nel mese di marzo successivo alla vendemmia si effettua il tiraggio, dando avvio alla seconda fermentazione in bottiglia con l'aggiunta di mosto di uve della stessa annata.

Affinamento: Almeno 24 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura.

Aspetto: Nel calice è giallo paglierino tenue, con un perlage fine e continuo che ne esalta la luminosità.

Profumo: Al naso si esprime con delicatezza, tra crosta di pane e note fruttate, evolvendo su sfumature minerali di gesso e pietra focaia, con un accenno fumé che ne amplifica la profondità.

Sapore: Il sorso è fresco e lineare, con una bollicina ben integrata che sostiene il sorso senza sovrastarlo. Freschezza e sapidità si equilibrano con naturalezza, accompagnando verso una sensazione di pulizia del cavo orale e restituendo un sorso elegante e in progressiva definizione.



Villa Maniano

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano - Frosinone (FR)