

## SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Diebolt-Vallois

**NOME DEL VINO**  
Diebolt-Vallois Blanc de Blancs

**DENOMINAZIONE**  
Champagne AOC

**CLASSIFICAZIONE**  
AOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
Senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Francia

**TIPOLOGIA**  
Champagne

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cuis, Chouilly, Epernay e vigne giovani da Cramant

**VINIFICAZIONE**  
Pressa verticale e fermentazione in tini a temperatura controllata. Assemblaggio di vini di almeno 2 anni. Fermentazione malolattica. Dopo l'imbottigliamento i vini svolgono la seconda fermentazione in una cantina scavata a 14 metri sotto terra. Invecchiano diversi anni prima della sboccatura.

**AFFINAMENTO**  
3 anni.

**VITIGNO/I**  
Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
Chablis

**ESPOSIZIONE**  
Varie

**ALTITUDINE**  
150 mt

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
30

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Gessoso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Inizio Settembre

**ETTARI VITATI**  
4,5 ha

**RESA PER ETTARO**  
6000-9000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Famiglia Diebolt

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
9 - 11°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50000-60000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E6022