

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Diebolt-Vallois

NOME DEL VINO
Diebolt-Vallois Blanc de Blancs
Millésimé

DENOMINAZIONE
Champagne AOC

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2013

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 termoregolati. Fermentazione
malolattica svolta. Dopo
l'imbottigliamento i vini svolgono
la seconda fermentazione nella
cantina scavata a 14 metri sotto
terra. Invecchiano diversi anni
prima della sboccatura (minimo 7
anni).

AFFINAMENTO
7 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
2,5 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
7500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6025