

SULLALI



FRANCIACORTA D.O.C.G. BLANC DE NOIR EXTRA BRUT

IT

Sono le uve Pinot Nero che ci restituiscono il Blanc de Noir Sullali. Prodotto con il metodo SoloUva, il Blanc de Noir, dopo la prima fermentazione e la maturazione in vasche di acciaio, viene imbottigliato con lieviti specifici per la rifermentazione. Ovviamente, senza aggiunta di zuccheri esterni. Con pazienza, dopo almeno 20 mesi di affinamento, le sue caratteristiche distintive sono già evidenti, manca giusto un passaggio. Alla sboccatura, aggiungiamo una piccola dose di liqueur d'expédition — prodotta con una parte del vino originale — per ottenere una versione Extra Brut che mantiene inalterate le note fresche e agrumate di Sullali. Si abbina dall'aperitivo a tutto pasto, perfetto con piatti a base di carne.

Dal 2008, utilizziamo il mosto d'uva durante i tiraggi e il degorgement: il metodo SoloUva dà vita a una nuova categoria di vini, pura espressione del nostro terroir, che colpisce per struttura e ricchezza di frutto.

EN

It is the Pinot Noir grapes that give us the Sullali Blanc de Noir. Produced using the SoloUva method, Blanc de Noir is bottled with specific yeasts for reference after the first fermentation and maturation in steel tanks. Obviously, without the addition of external sugars. With patience, after at least 20 months of refinement, its distinctive characteristics are already evident; just one step is missing. At disgorgement, we add a small dose of liqueur d'expédition — produced with the original wine — to obtain an Extra Brut version, which keeps the fresh and citrus notes of Sullali unchanged. It goes well as an aperitif throughout the meal, perfect with meat-based dishes.

Since 2008, we have been using grape must during second fermentation and disgorgement: the SoloUva method gives life to a new category of wines, a pure expression of our terroir, striking for its structure and fruit richness.

Vitigno Grapes	Pinot Nero
Alcool Alcohol	12,00% vol.
Acidità totale Total Acidity	8.40 g/l
Zuccheri residui Residual sugars	2.40 g/l
Pressione Pressure	6.60 bar
Bottiglia Bottle	0,75 l