



L'ESSENZA DEL VINO

BLANC DE BLANCS

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome **De Stefani**, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. La **filosofia** dei vini DS è rappresentata dal gusto unico e irresistibile, dal packaging moderno e accattivante e dallo straordinario rapporto qualità/prezzo.

DS Blanc De Blancs ha un intrigante perlage cremoso, fine e persistente. Presenta aromi di mela, pera e frutto della passione. È ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, frutti di mare ed è un'eccellente base per cocktails come il famoso Spritz, noto anche come "Veneziano". Sugeriamo di servire a 5-6°C.

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE VINO: Blanc de Blancs.

UVE: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco.

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto orientale.

TERRENO: alta vocazione per la viticoltura, ricco in argilla, limo e minerali.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.000-5.000 viti/ha allevate a cappuccina.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio di Settembre.

VINIFICAZIONE: diraspatura-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

ALCOL: 11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ha un intrigante perlage cremoso, fine e persistente. Presenta aromi di mela, pera e frutto della passione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, frutti di mare ed è un'eccellente base per cocktails come il famoso Spritz, noto anche come "Veneziano".

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 98,5 x 270 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,550 kg/bt, 9,8 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 14 ct, pari a 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 300 x 210 x 280 mm.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it