

# Famiglia

B I A N C H I

EXTRA BRUT  
TRADITIONAL METHOD



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**VARIEDADES:** 60% Chardonnay · 40% Pinot Noir



**COSECHA:** Manual



**MÉTODO DE ELABORACIÓN:** Champenoise



**TIEMPO SOBRE LÍAS:** 12 meses



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 11.60 % V/v | Azúcar residual: 8.30 G/l | Acidez: 6.50 G/ | pH: 3.10

**FINCAS Y VIÑEDOS:** Las uvas destinadas a la elaboración de Famiglia Bianchi Extra Brut, provienen de nuestros viñedos propios ubicados en San Rafael: Finca Doña Elsa y Finca Las Paredes, ambos aportando uvas Chardonnay y Pinot Noir. Estas fincas se encuentran a una altitud de entre 750 y 850 m.s.n.m., y poseen suelos pobres de origen aluvional. Finca Doña Elsa tiene una composición franco-arenosa en los primeros centímetros y luego una gran concentración de canto rodado con sedimentos calcáreos, que le otorgan notas minerales al vino. Finca Las Paredes tiene, tanto suelos arenosos, como suelos con una gran cantidad de sedimentos calcáreos.

**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 7.000 kg/ha

**RENDIMIENTO:** 1 planta = 1 botella de Famiglia Bianchi Extra Brut



**NOTAS DE CATA:** Vino espumoso de color amarillo verdoso y suaves reflejos dorados, con delicadas y persistentes burbujas, que forman una corona blanca muy seductora, sello del Método Tradicional Champenoise. Sus delicados aromas a duraznos blancos, dejes minerales y notas de pan tostado dan sus signos de elegancia lograda con la crianza del espumoso en la botella sobre sus borras. En boca, este espumante se presenta amable, complejo, equilibrado y de muy buena estructura, lo que hace una muy agradable experiencia beberlo. Su final deja una interesante frescura, gracias a su equilibrada acidez, que invita a seguir brindando.

B O D E G A S  
**BIANCHI**  
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR