

Scheda tecnica  
**BIANCO DEI SASSI**  
VINO SPUMANTE BIANCO  
MILLESIMATO BRUT



**Nome:** Bianco dei Sassi Millesimato Brut

**Formati bottiglia:** 0,75 lt.

**Annata:** Anno in corso

**Denomin.:** Spumante Millesimato Bianco Brut

**Varietà:** 100% Glera

**Zona di produzione:** Dalle vigne Barco Silvestri, coltivate lungo le "Rive del Muson" e attraversate sentiero degli Ezzelini.

**Densità d'impianto:** 3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Vinificazione:** L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e aromaticità e dopo una delicata pigiatura, viene messa a macerare a freddo per poche ore. Il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue poi l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

**Presa di spuma:** 40 Giorni

**Acidità totale:** 5,40 g/l.

**Zuccheri:** 10 g/Lt

**Grado alcolico:** 11,00 % vol

**Solforosa totale:** 150 mg./l.

**Abbinamenti:** ottimo da tutto pasto, è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago.

Temperatura di servizio consigliata 6°- 8° C