

Scheda tecnica
BIANCO DEI SASSI
VINO SPUMANTE BIANCO
MILLESIMATO EXTRA DRY



Nome: Bianco dei Sassi Millesimato Extra Dry

Annata: Anno in corso

Denomin.: Spumante Millesimato Bianco Extra Dry

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: 15 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