


BIANCO DEI SASSI

Nome	Spumante Bianco Dei Sassi_Brut
Formato Bottiglia	0.75Lt  NUOVO! Sassolino da 0.375 LT
Annata	Anno in corso
Varietà	100% Glera
Zona di Produzione	Vigneti Silvestri. Lungo le rive del fiume Muson, e attraversate dal sentiero degli Ezzelini Castello di Godego (TV)
Densità d'impianto	3.700 ceppi Ha (sesto d'impianto 3.00 x 0.90)
Sistema di allevamento	Silvoz
Tipologia di terreno	Riva destra del fiume "Muson dei Sassi" un terreno ghiaioso e permeabile, che trattiene il calore del sole e lo rilascia durante la notte
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata
Vinificazione	A uva intera con soffice pressatura
Presenza di spuma	40gg - Metodo Charmat
Zuccheri	8 g/Lt
Grado Alcolico	11%Vol
Da Gustare a:	6°C - 8°C
Abbinato con:	E' il vino che celebra i momenti di festa. Perfetto in purezza oppure come base per cocktail o aperitivi come Spritz, Hugo, Bellini, Mimosa... Perfetto con un tagliere di salumi, formaggi mezzani e verdure in pinzimonio.
Bicchiere:	A stelo, di cristallo o vetro. (Flûte e tulipani)

