


# BIANCO DEI SASSI

<b>Nome</b>	Spumante Bianco Dei Sassi_Extra Dry
<b>Formato Bottiglia</b>	0.75Lt
<b>Annata</b>	 Anno in corso Annata 2023 premiata al Merano Wine Fest
<b>Varietà</b>	100% Glera
<b>Zona di Produzione</b>	Vigneti Silvestri. Lungo le rive del fiume Muson, e attraversate dal sentiero degli Ezzelini Castello di Godego (TV)
<b>Densità d'impianto</b>	3.700 ceppi Ha (sesto d'impianto 3.00 x 0.90)
<b>Sistema di allevamento</b>	Silvoz
<b>Tipologia di terreno</b>	Riva destra del fiume "Muson dei Sassi" un terrer ghiaioso e permeabile, che trattiene il calore del sole e lo rilascia durante la notte
<b>Fermentazione</b>	In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata
<b>Vinificazione</b>	A uva intera con soffice pressatura
<b>Presa di spuma</b>	40gg - Metodo Charmat
<b>Zuccheri</b>	12 g/Lt
<b>Grado Alcolico</b>	11%Vol
<b>Da Gustare a:</b>	6°C - 8°C
<b>Abbinato con:</b>	Da sempre accompagna i momenti di festa. Perfetto in purezza oppure in mixology. Il suo sapore morbido lo rende un compagno ideale per gli stuzzichini oppure taglieri di formaggi con marmellate, miele e frutta secca.
<b>Bicchieri:</b>	A stelo, di cristallo o vetro. (Flûte e tulipani)

