

# Bisso dodici + Vermentino di Gallura Docg Spumante Metodo Classico Millesimato

## **Vitigno**

100% Vermentino

## **Denominazione**

DOCG Vermentino di Gallura Spumante

## **Designazione**

Spumante metodo classico

## **Terreno**

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

## **Sistema d'allevamento**

Spalliera

## **Epoca di Vendemmia**

Prima decade di Settembre

## **Modalità di raccolta**

Manuale in piccole cassette

## **Vinificazione**

Il mosto fiore, chiarificato nell'arco di 12 ore, fermenta lentamente a temperatura controllata. Subisce una seconda fermentazione in bottiglie con remuage manuale su pupitres, sboccatura à la glace, dosaggio zero

## **Affinamento**

Sosta 24 mesi sui lieviti su pupitres

## **Tappatura**

Tappo di sughero

## **Grado alcolico**

12% vol.

## **Temperatura di servizio**

Servire a 4-6°

## **Note sensoriali**

Perlage elegante, omogeneo e persistente. Fini profumi floreali di camomilla, note di frutta a polpa bianca e pasticceria fresca. Esordisce al palato morbido, con una leggera acidità che dona equilibrata freschezza.