

# 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.