

BISSO
VINO SPUMANTE
METODO CLASSICO VSQPRD




TENUTE ÓLBIOS®

BISSO

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO VSQPRD

Vino Spumante bianco vinificato con metodo classico ed ottenuto da uve Vermentino di produzione propria. Questo vino è frutto di un lungo studio sulle metodologie di spumantizzazione francesi.



SCHEDA TECNICA

Vitigno

Vermentino 100%.

Designazione

Bianco Spumante Metodo Classico.

Denominazione

DOC Sardegna.

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico.

Sistema d'allevamento

Spalliera.

Epoca di Vendemmia

Seconda/terza 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

15 mesi e più sui lieviti.

Note Sensoriali

Colore giallo paglierino, fine perlage costituito da lunghe catenelle, folte e finissime che vanno a formare una corona esile ma duratura sulla superficie.

Profumo puro, concentrato ed espressivo con molteplici aromi fini dapprima floreali quindi fruttati e di pasticceria.

In bocca, dopo un attacco dinamico ma non troppo invadente, si rivelano al gusto le stesse note aromatiche.

Finale franco e di buona persistenza.

Abbinamenti

Bevuto all'inizio del pasto con entreés di natura diversa o con pesci grigliati o al cartoccio. Polli ruspanti e stufati o selvaggina con funghi di stagione.

Temperatura di servizio

Servire tra i 6° e 9° C in bicchieri adatti allo champagne precedentemente raffreddati.