

# Bisso 50 Mesi

## Vermentino di Gallura Docg Spumante

### Metodo Classico

**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**

Seconda 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 50 mesi sui lieviti

**Tappatura**

Tappo di sughero

**Grado alcolico**

13% vol.

**Temperatura di servizio**

Servire a 4-6°

**Note sensoriali**

Fini profumi floreali, note di frutta a polpa bianca e pasticceria secca. Esordisce al palato morbido, con una leggera acidità che dona equilibrata freschezza.