

MyWineStore

Spumante Metodo Classico 2013 Bisson

Zona di produzione: Trigoso

Vitigni: Variabili a seconda delle annate
(bianchetta genovese, vermentino, pigato)

Storia del vino: vendemmia precoce e
preparazione del vino base spumante con tecnica
dell'alzata del cappello della vinaccia,
fermentazione a temperatura controllata.

Tiraggio con inoculo di lieviti selezionati
e presa di spuma. Immersione sui fondali
marini delle bottiglie contenute in gabbie
di acciaio inox ad una profondità di 60 metri
alla temperatura costante di 15°, con permanenza
di diciotto mesi. Ripescaggio e sboccatura
per una parte del prodotto.

La successiva quantità di bottiglie viene
posta in ulteriore affinamento nella
miniera di Gambatesa.

Colore giallo paglierino pieno, perlag
e fine e persistente, profumo intenso con ampio
bouquet che varia tra il muschiato e il salmastro,
sapore secco lungo e di spiccata mineralità.

Accostamenti ottimi per aperitivo
a tutto pasto a base di pesce.

