

THYRUS



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ,
METODO CLASSICO EXTRA BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

290 Mt s.l.m.



VARIETÀ

100% Grechetto, età media delle viti 10-15
anni

RESA PER PIANTA

600-800 gr per pianta



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata
per 6 mesi sui propri depositi fini, in
bottiglia 84/96 mesi prima della
sboccatura



CARATTERISTICHE

Zucchero: 3 g/l - Acidità: 6.4



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

1.200 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Questo Grechetto si abbina a piatti elaborati
di pesce, crostacei, frutti di mare. Servire alla
temperatura di 12-14°C



..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI