

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 gr - 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
Eccellente con piatti elaborati di pesce, crostacei, carpacci, tartare e antipasti di pasta sfoglia con verdure. Servire alla temperatura di 10 - 12 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI