

**CA' DE SASS**  
**Trasimeno**  
**Denominazione Origine Controllata**

*Tipologia: Spumante Metodo Classico*

*Zona di Produzione: Magione (Umbria)*

*Vitigni: Chardonnay*

*Forma di Allevamento: Guyot*

*Tipo di Terreno: Caratterizzato dalla presenza di torbiditi, sedimenti di mare profondo grossolani o fini, quali ghiaia sabbia e argilla.*

*Altitudine Vigneto: 300 m s.l.m.*

*Densità: 5000 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Raccolta effettuata da inizio agosto*

*Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata*

*Affinamento: Minimo 24 mesi sui lieviti*

*Note Degustative: Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Il profumo è fragrante con note di frutta matura. Il sapore è fresco, armonico, di buona struttura.*



**CA' DE SASS**  
**Trasimeno**  
**Designation of Controlled Origin**

*Type: Spumante (Classic Method)*

*Production Area: Magione (Umbria)*

*Varietal Composition: Chardonnay*

*Training Method: Guyot*

*Soil Composition: The soil is rich in turbidite, marine sediments such as sand and loam*

*Vineyards Elevation: 300 m a.s.l./ 1000 feet*

*Density: 5000 Plants per hectare*

*Harvest: September*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature*

*Refinement: At least 24 months in contact with the yeasts.*

*Tasting Notes: Yellow colour with light gold nuances. Fine and persistent perlage. Intense flowery and fruity bouquet. Intense and well structured palate*