

VINO SPUMANTE

High Quality Sparkling Wine

Il nostro «Gioiello», unico esempio di Vino Spumante extra dry da uve di Zibibbo, dal colore caldo e solare, con un'effervescenza ricca e persistente, al naso sprigiona eleganti note di fiori del mediterraneo come la zagara, il gelsomino e le ginestre, con delicate sfumature verdi di salvia e menta. In bocca è ricco di spuma avvolgente e cremosa, elegante ed equilibrato nella sua sapidità. Questo vino spumante è ideale come aperitivo ma anche può essere bevuto a tutto pasto. Le sue caratteristiche dei fiori della macchia mediterranea e di Limone trovano un ottimo equilibrio gustativo con ostriche ed Salmone. Ideale anche per accompagnare biscotti e dolci.

Da servire a 4/8 gradi.

Our "jewel", the only example of the extra dry sparkling wine from Zibibbo grapes, warm and cheerful in colour with a rich and persistent effervescence. It has an elegant fragrance of Mediterranean flowers such as orange blossom, jasmine and broom with delicate shades of green sage and mint. The taste is rich and has an enveloping creamy foam property that is elegant and balanced in its flavor. This sparkling wine can be matched both as aperitive and throughout the meal. Its characteristic Mediterranean flowers and citrus can be matched with sea food for example oyster and salmon. This sparkling wine can be matched with almond biscuits.

This wine can be served at a temperature of 4/8 degree.



Spumante



CLASSIFICAZIONE: Spumante di qualità

TIPOLOGIA VINO: Bianco - Spumante Extra Dry

UVAGGIO: 100% Zibibbo

ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT)

TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot

DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante

VINIFICAZIONE: Il vino base proviene da una macerazione a freddo 6/8 °C degli acini di uva Zibibbo, favorendo l'estrazione della componente aromatica, poi a seguito della pressatura soffice, il mosto illimpidito staticamente, fermenta come un bianco a temperatura controllata in inox.

AFFINAMENTO: Trascorsi alcuni mesi in affinamento sulle fecce fine, passa alla presa di spuma in autoclave, una volta raggiunto le atmosfere desiderate, lo spumante matura sui lieviti per almeno 60 gg.

BOTTIGLIA: 75 cl

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o conservare per alcuni mesi

CLASSIFICATION: High quality sparkling wine.

WINE VARIETY: White - Sparkling Extra Dry

GRAPES: 100% Zibibbo

PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT)

TYPE OF VINEYARD: Guyot

DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants

VINIFICATION: The base wine is from a cold maceration 6/8 °C of Zibibbo grapes, favoring the extraction of aromatic component, then following the gentle pressing, the juice clarified statically, as a white fermented in temperature-controlled stainless steel.

REFINING: After a few months aging on fine lees, it makes the second fermentation in autoclave, once you reach the desired atmosphere, the sparkling wine matures on the lees for at least 60 days.

BOTTLE: 75 cl

AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for some months

