



CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane Spumante - Brut

VITIGNI: Carricante

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT).

Contrade: Imbischi, Zucconerò, Zottorinotto

ESPOSIZIONE: Versante Nord, da 500 a 800 metri s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Imbischi: zona colluviale molto profonda con alta frazione argillosa dovuta alla vicinanza con il fiume Alcantara.

Zucconerò: suoli sabbiosi di varie granulometrie caratterizzati però da un'importante presenza di pietre con buono stato di aggregazione dovuto alla presenza di sostanza organica.

Zottorinotto: il suolo è sabbioso di origine vulcanica ma con una grande capacità drenante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, cordone permanente

PIANTE PER ETTARO: Da 3.800 a 4.200

RESA PER ETTARO: Al di sotto di 90 qli per ettaro

PERIODO DI VENDEMMIA: 2° decade di Settembre

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere senza diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo i dettami del metodo classico

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: In bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi

GRADO ALCOLICO: 12%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2014

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino dorato.



OLFATTO

Fresco, elegante e complesso con note di frutti bianchi, fiori d'acacia, nocciola, e miele esaltate da ottime note minerali.



PALATO

Delicato, elegante e concentrato, esprime piacevoli accenni di grande finezza, è caratterizzato da un'eccezionale permanenza al palato e da una buona persistenza aromatica.



PERLAGE

Fine e persistente