

SAN LOÈ – Metodo Classico

Denominazione: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q. Metodo Classico)

Aromatico, leggermente sapido. Il San Loè racchiude tutto il calore della Sicilia attraverso un sorso ricco di brio e piacevolezza che racconta il territorio e la biodiversità di luoghi iconici e identitari come Corleone. Un Metodo Classico dosaggio Brut da uve di Nerello Mascalese in purezza vinificate in bianco, raccolte manualmente e in cassette durante l'ultima decade di agosto. Terminata la pressatura e la successiva fermentazione a temperatura controllata, il vino sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Il perlage, fine e persistente, esalta marcati sentori di frutta esotica ben equilibrati alla sfumatura tostata di crosta di pane.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Colore giallo brillante

PROFUMO: Fresco, con una variegatura aromatica che lascia spazio ai sentori della frutta esotica (litchi), di pesca gialla e agrumati che si accostano, alla perfezione, con le note floreali di gelsomino e alla crosta di pane.

GUSTO: La bocca è cremosa e il lime ben contrasta una punta leggermente amaricante di mandorla, donando una leggerissima sapidità. Il perlage è fine e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo con la tempura di gamberi e i fiori di zuccina

CALICE CONSIGLIATO: Mezza-flûte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Ispirato al Santo Patrono di Corleone, San Leoluca

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca

PRODUZIONE ANNUA: 5.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Cartoni da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Nerello Mascalese

ZONA UBICAZIONE VIGNETO: Contrada Malvello, Monreale (PA)

ALTITUDINE: 270 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Terreni di medio impasto tendente all'argilloso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord – Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA UVA Q.LI/HA: 90 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Fine agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: L'uva raccolta viene vinificata in bianco e a basse temperature per almeno 15 giorni. La rifermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Champenois e i lieviti per la presa di spuma vengono uniti circa 4 mesi dopo la fine della fermentazione. La sboccatura viene eseguita 30 mesi dopo la vendemmia con l'aggiunta del liqueur d'expédition.

