



SIC! 2021

Spumante Metodo Classico Brut Rosato

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 7.000 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nella prima metà di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, macerazione di poche ore sulle bucce, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia

Affinamento: in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi

Gradazione alcolica: 12% vol

Acidità totale: 6,3 g/l

Ph: 2,98

Zuccheri residui: meno di 6 g/l

Prima annata: 2017

Formati: bottiglia da 0,75 l e da 1,5 l

Note di degustazione:

Vista: elegante rosa antico, con riflessi buccia di cipolla e un pérlege fine e persistente

Olfatto: presenta note di fragoline di bosco, rosa canina e delicati sentori di frutti rossi

Gusto: vellutato, con una spiccata acidità e persistenza

Abbinamenti:

Vino versatile, da bere a tutto pasto, ottimo con crudité di mare, carpacci e tartare di pesce o crostacei