

Spumante 50°

Celebra il cinquantesimo anniversario della fondazione



Tipologia: Vino Spumante Brut

Vitigni: Grillo 80%, Catarratto Lucido 20%

Zona di produzione: Canicattì e comuni limitrofi

Tipo di terreno: limo -sabbiosi e di medio impasto con reazione alcalina

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: controspalliera con cordone rinnovabile

Altitudine: da 400 a 600 m slm

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Vendemmia: a mano, all'alba, nel mese di agosto

Fermentazione: in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 16-17° C

Fermentazione malolattica: non svolta

Presatura di spuma: in autoclave, Metodo Charmat, per 60 giorni

Affinamento in bottiglia: per almeno due mesi

Temperatura di servizio: 10-12° C

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline;

Olfatto: fresco ed elegante con note tropicali e agrumate;

Palato: fruttato con note di pompelmo, agrumi e frutta tropicale;

Caratteristiche: la sorprendente versione spumante di due classici vitigni siciliani bianchi;

Abbinamenti gastronomici: ottimo aperitivo e con frittura di pesce.