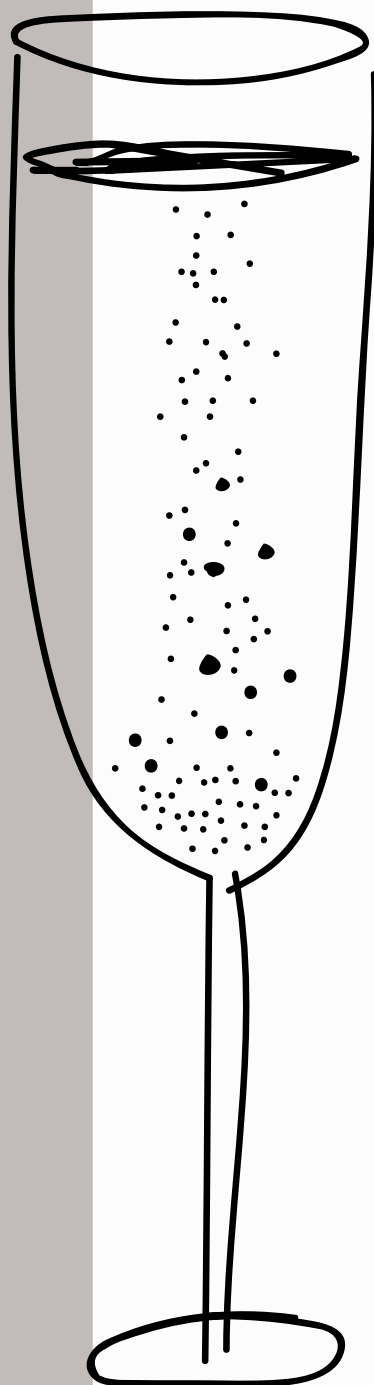




NERO D'AVOLA ROSE' BRUT "IN THE SKY"



TIPO

Spumante rosato Brut

VENDEMMIA:

I decade di Agosto, l'uva è raccolta a maturazione "precoce" con alta acidità e medio tenore zuccherino

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Vinificazione a bassa temperatura

PRESA DI SPUMA

In autoclave con sosta sui lieviti di vinificazione per circa 6 mesi (Charmat lungo)

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8° C

ABBINAMENTI GATRONOMICI

Ottimo come aperitivo o tapas, ideale con pesce crudo e piatti mediterranei.
Splendido a tutto pasto con pesce o carni bianche.

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente molto fresco al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 0,75 cl, 1.5 lt

TERRITORIO

Sicilia, costa sud-orientale nella provincia di Siracusa, Avola Sicilia, costa sud-orientale nella provincia di Siracusa, Avola

VITIGNO

100% Nero d' Avola

TERRENO

Composizione mista calcareo-argillosa

VIGNETI

Forma d'allevamento a cordone speronato, densità di circa 5000 ceppi per ettaro, bassa resa per ceppo (max 1 Kg)

ETÀ DELLE PIANTE

14-16 anni

CLIMA

Clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche.