

## METODO CLASSICO

## DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti	· Camporeale
Tecnica Agronomica	· Biodinamica - Biologica
Vitigni utilizzati	· Catarratto 100%
Altitudine	· 600 m.s.l.m.
Esposizione Viti	· Nord-Sud
Tipo di suolo	· Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
Allevamento	· Alberello
Ceppi/ha	· 3000 piante/ha
Resa uva q.li/ha	· 50 q.li
Epoca vendemmia	· Fine Agosto
Modalità di raccolta	· Manuale in cassette

## DATI ENOLOGICI

Vinificazione della base	· Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8°C in cella, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
Affinamento	· In cemento sulle fecce nobili per 4 mesi.
Riferment. in bottiglia	· Metodo Classico
Affinamento:	· 20 mesi sui lieviti

## DATI ANALITICI

Acidità totale (gr/l)	· 6,5 g/l
Ph	· 3,10
Alcol	· 12,5% vol.
Estratto secco tot. (gr/l)	· 28 g/l
Solforosa totale	· +/- 20 mg/l

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE	· Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
PERLAGE	· Fine e persistente.
OLFATTIVE	· Intenso, con sensazioni fruttate, leggera crosta di pane, note agrumate.
GUSTATIVE	· Fresco ed equilibrato, struttura elegante con fondo sapido/salato.
ABBINAMENTI	· Perfetto da aperitivo, da tutto pasto.
TEMP. DI SERVIZIO	· 10°C

