



# GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:  
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

## Donna Grazia Frizzante

### DESCRIZIONE

Donna Grazia Frizzante

### ZONA DI PRODUZIONE

C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

### ALTIMETRIA

tra 280 e 290 metri s.l.m.

### CLIMA

temperato, con inverni miti ed estati secche.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.

### RICONOSCIMENTO

Vino Bianco frizzante

### UVE

Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

### RESA PER ETTARO

8000 Kg.

### EPOCA DI VENDEMMIA

fine Agosto.

### MATURAZIONE

6 mesi acciaio.

### AFFINAMENTO

almeno 3 mesi in bottiglia.

### TENORE ALCOLICO

12%.

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie

### ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con riflessi verde pallido, Palato: vivace effervescenza

### ESAME OLFATTIVO

profumo intenso con distinte note fruttate e floreali

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

leggero, fresco con piacevole fondo fruttato di buona persistenza.

### OSSERVAZIONI

vino molto vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca.

### ABBINAMENTI

ottimo come aperitivo; si accompagna a crudi di pesce ed antipasti con verdure e pesce.



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)

Donna Grazia Frizzante