



# GURRIERI

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

HIC EST XXII

## Vino Spumante Metodo Classico

### ZONA DI PRODUZIONE:

c.da Ponte, Chiamonte Gulfi (Rg), Sicilia

### ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

**CLIMA** temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, di natura argillosa e calcarea

### RICONOSCIMENTO

Spumante Metodo Classico di Qualità

### UVE

Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

contropalliera, cordone speronato, 4.000

piante/ha

### RESA PER ETTARO

9000 kg

### VENDEMMIA

raccolta manuale. Periodo: fine agosto

### AFFINAMENTO

in acciaio fino al tiraggio per 8 mesi, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 22 mesi

### TENORE ALCOLICO

12,5 %.

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1200 bottiglie

### ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con piccoli riflessi rosati, perlage di bella finezza, continua e persistente

### ESAME OLFATTIVO

naso fine, immediato e complesso, con note di brioche, frutta a polpa gialla e percezioni di frutta a polpa rossa, agrumi, pompelmo rosa, note floreali, zagara.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

ottima fragranza e freschezza, buona struttura. Le bollicine avvolgono il palato, il sorso è lineare, ricco, croccante, di spiccata acidità e finale lungo e molto persistente.

### OSSERVAZIONI

un vino spumante molto vivace e piacevolmente fresco con una chiusura ricca di personalità. Uno spumante dal carattere ibleo.

### ABBINAMENTI

ottimo come aperitivo ed a tutto pasto, con crudi di mare e raffinati piatti di pesce

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

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

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

