



GURRIERI

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

Vino Spumante Metodo Classico

DESCRIZIONE

vino Spumante Brut di qualità, Metodo Classico ottenuto da rifermentazione in bottiglia di vino da uve Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

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

ALTIMETRIA

tra 280 e 290 metri s.l.m.

CLIMA

temperato, caratterizzato da 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.

UVE

Nero d'Avola e Frappato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha.

RESA PER ETTARO

6000 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA

fine Agosto.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

da 12 a 24 mesi in bottiglia.

TENORE ALCOLICO

12,0%.

ESAME VISIVO

perlage fine; aspetto: cristallino; colore: giallo con riflessi rosati; persistenza: eccellente; sviluppo della CO2: consistente; natura delle bollicine: leggere, fini, rapide.

ESAME OLFATTIVO

aroma: gradevole; carattere: giovane, fruttato, floreale, intenso, abbastanza complesso, fragrante, fresco; qualità: fine; intensità: notevole; durata: lunga.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

prima impressione: molto gradevole; sviluppo della CO2 in bocca: media; acidità: fresco; presenza di zuccheri: Brut.

OSSERVAZIONI

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

ABBINAMENTI

Aperitivi, dolci.

SERVIRE A 6-8 °C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net

Donna Grazia