



GURRIERI

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

Donna Grazia Vino Bianco Frizzante

DESCRIZIONE

Vino ottenuto da uve Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia.

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa.

UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette a fine agosto.

MATURAZIONE

Affinamento in acciaio per 6 mesi, rifermentazione in autoclave con sosta sui lieviti per almeno 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi. Metodo Martinotti.

TENORE ALCOLICO

11,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

ESAME OLFATTIVO

Profumo intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali, sentori di zagara e agrumi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco con una vivace effervescenza.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

