GURRIERI

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

HIC EST XXII

Spumante Metodo Classico Extra Brut

HIC EST XXII

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

RICONOSCIMENTO
Vino Spumante di Qualità

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 argillosa e calcarea.

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
La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

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

TENORE ALCOLICO
12,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA
2000 bottiglie.

ESAME VISIVO
Colore giallo paglierino brillante, perlage fine, continuo e persistente.

ESAME OLFATTIVO
Profumo fine, immediato e complesso, con note di frutta a polpa gialla, pesca bianca, note agrumate, pompelmo rosa, note floreali, zagara, crosta di pane.

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.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con crudi di mare, pesci affumicati, primi piatti di pesce, carni bianche in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

www.gurrieri.net

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

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI COMUNE DEL DI APPARTENENZA

Capsula C/ALU 90	Gabbietta FE40	Tappo FOR 51	Bottiglia GL 71
Alluminio	Metallo	Sughero	Vetro

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA