

# **Brut Rosè**

# Frappato Rosato Spumante Terre Siciliane

#### **DESCRIZIONE**

Vino ottenuto da uve Frappato vinificate in rosato.

# RICONOSCIMENTO

Frappato Rosato Spumante Terre Siciliane IGT

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

C.da Fegotto e 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

# TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa.

#### **UVE**

100% Frappato.

# SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

# **RESA PER ETTARO**

 $8000 \, \text{kg}$ 

# EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette a fine

#### **MATURAZIONE**

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

# **AFFINAMENTO**

In bottiglia di almeno 3 mesi. Metodo Martinotti.

# TENORE ALCOLICO

11,5 %

# PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

# **ESAME VISIVO**

Colore rosa brillante.

# **ESAME OLFATTIVO**

Profumo intenso con note fruttate, melograno, ribes, rosa.

# **ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

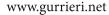
Fresco con una vivace effervescenza.

# **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, crostacei e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C





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





