



GURRIERI

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

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 notte.

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 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta 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

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



www.gurrieri.net

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



RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI COMUNE DEL DI APPARTENENZA

Capsula C/ALLU 90	Gabbietta FE40	Tappo FOR 51	Bottiglia GL 70
Alluminio	Metallo	Sughero	Vetro



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

