



GURRIERI

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

Pas dosè

Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero

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

1500 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo brillante, perlage fine, continuo e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Fine, immediato e complesso, con note di frutta a polpa gialla, pesca gialla, note agrumate, crosta di pane.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Ottima fragranza e grande freschezza, buona struttura.

OSSERVAZIONI

Un vino spumante vivace e piacevolmente fresco. Tipico con una bella personalità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con ostriche, crudi di mare e raffinati piatti di pesce, carpaccio di carne e carni non particolarmente elaborate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C



Pas dosè



www.gurrieri.net

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



RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI COMUNI DEL DI APPARTENENZA

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



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

