

GADÌ SPUMANTE BRUT



Varietà: 100% Catarratto

Classificazione: spumante brut DOC Sicilia

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 12,5% vol

Zuccheri residui: 6 gr/lt

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: sabbioso

Esposizione e altitudine: nord est - 300/350 m slm

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Piante per ettaro: 4500

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva per ha in q.Li: 60

Vendemmia: inizio settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 16° C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Presa di spuma: (seconda fermentazione) per 2 mesi in autoclave a temperatura di 14° fino al raggiungimento della pressione voluta (4 atmosfere)

Modalità di stabilizzazione: refrigerazione a 4° per 3 settimane ed imbottigliamento isobarico con filtrazione a 0,50 micron.

Conservazione: 5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Spumante da uve Catarratto prodotto con metodo Charmat, presenta un perlage fine e di buona persistenza. Bouquet fine di frutta tropicale, agrumi e pasticceria unite a note floreali. Cremoso e dalla vivace acidità, si sofferma piacevolmente in bocca dove emergono sapori di pasticceria.

