

# 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.

