



## GRILLO SPUMANTE BRUT



Secco, agrumato. Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Le uve sono raccolte in cassette nel momento di maturazione ideale per poi essere diraspate e macerate a freddo. La successiva pressatura viene effettuata in maniera soffice e progressiva per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore. La fermentazione avviene lentamente e a bassa temperatura. Il Grillo Spumante Brut, al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio, è caratterizzato da un ricercato bouquet di frutti a polpa gialla, ingentilito da spezie ed erbe aromatiche che lo rendono delicato e quanto mai equilibrato.

**DENOMINAZIONE:** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino, acceso e brillante



**PERLAGE:** : Fine e persistente



**PROFUMO:** Delicate note di agrumi e frutti e polpa bianca si mescolano piacevolmente a sentori di erbe aromatiche



**GUSTO:** In bocca cremoso e leggermente sapido. Tutti gli aromi vengono esaltati grazie ad un corpo delicato e armonioso

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tutto pasto

**CALICE CONSIGLIATO:** Flûte

**SERVING TEMPERATURE:** 4-6°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 14.000 bottiglie (75 cl) / 2.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI:** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 400/450 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud - Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Seconda decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 95 mg/L

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo Charmat

**AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE:** 9 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 5 anni