



## FULGORA



Fresco, vivace e contemporaneo, questo spumante Extra Dry a con una gradazione alcolica contenuta è pensato per chi desidera un'esperienza gustativa leggera e raffinata, senza rinunciare alla qualità. Ottenuto da uve Grillo selezionate e prodotto con il metodo Charmat, si distingue per un perlage fine e persistente, un profilo gustativo fresco e un residuo zuccherino equilibrato, tipico della tipologia Extra Dry.

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Grazie al suo tenore alcolico contenuto, è il compagno ideale per aperitivi leggeri, oppure in abbinamento a piatti delicati quali tartine di pesce, mousse di formaggi freschi, carpacci di pesce bianco, gamberi al vapore e insalata di polpo.

**CALICE CONSIGLIATO:** Flûte

### SUL MERCATO

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8° C

**PRODUZIONE ANNUALE:** 6000 bottiglie (75 cl)

**FORMATI:** 75 cl

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNO:** 100% Grillo

**UBICAZIONE DEL VIGNETO:** Sicilia Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo Argilloso

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI HA:** 4,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 55 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** prima decade di Agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** manuale in cassette

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 10,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE SOLFITI:** 100% mg/L

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione avviene in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15°C, seguita da una rifermentazione in autoclave a 13-14°C per 20-25 giorni. Una volta raggiunta la giusta pressione e il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta rapidamente a -2/3°C per stabilizzare il vino. Matura per circa 2-3 mesi sui propri lieviti, per poi essere filtrato e imbottigliato a bassa temperatura, mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi.