



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: Calcareao 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.