



VINO SPUMANTE GRECANICO BRUT

Vitigni

Grecanico 100%

Zona di Produzione

Sicilia, area Marsala

Vinificazione

Le uve di Grecanico vengono raccolte manualmente tra fine Agosto e successivamente sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore, travasato in serbatoio d'acciaio, viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18°C. Durante la seconda fermentazione il vino rimane in tank d'acciaio per ottenere un perlage fine e persistente.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e vellutato con sentori di crosta di pane. Bouquet equilibrato e fruttato. Al palato intenso con note di agrumi e frutti tropicali, e leggero finale amarognolo.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con antipasti a base di pesce e dolci al cucchiaio

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Flûte

Dati analitici

Alcol: 11%vol.

Zuccheri: 9 g/l



GERGENTI



SCHENK
ITALIAN · WINERIES