Sicilia | Alessandro di Camporeale

Metodo Classico Extra Brut

Spumante metodo classico, Catarratto

Proprietà	Famiglia Alessandro
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	40
BTG prodotte	260.000



METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice PRENOTAZIONE-69853

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo classico
Colore Bianco
Territorio Camporeale
Vitigni Catarratto

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Catarratto Extra Lucido 100%
Vinificazione 15 giorni in vasca di acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)
Suolo collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro. Altitudine 300-320 mt slm
Biologico Sì
Abbinamento ottimo da sorseggiare a tutto pasto, abbinato a delle busiate ai gamberi e pistacchio o ad una croccante frittura di pesce.
Vista giallo paglierino vivace e brillante, con perlage fine e persistente.
Olfatto regala fragranti note di cedro e zenzero candito con lievi accenni aromatici di salvia, che virano su profumi più netti di torrefazione e sentori tostati.
Gusto il sorso pieno, vivo e dinamico, colpisce per l'impetuosa freschezza perfettamente bilanciata all'armoniosa struttura. Sul finale svela delicate note speziate attraverso una lunga persistenza.
Sistema di allevamento Guyot
Sesto d'impianto 4400 ceppi/ha
Resa per ettaro 60 q.li
Epoca di vendemmia Prima decade di settembre
Temperatura di servizio 6°-8°

Altre informazioni In prenotazione