

DI
LE
GAMI



Metodo Classico



METODO CLASSICO SPUMANTE BIOLOGICO

Classificazione:

VSQ Vino Spumante di Qualità IGT Terre Siciliane Grillo Millesimato

Luogo di produzione:

Contrada Berlinghieri - Trapani

Uve:

Grillo verde 100% coltivate in biologico

Resa per Ha:

Qli 75 su terreno di medio impasto a 300 m s.l.m.

Epoca di vendemmia:

Prima decade di agosto in bins da 200 kg

Vinificazione:

Dopo una sosta in cella frigorifera le uve vengono pressate intere a freddo. Seguirà la fermentazione a temperatura controllata. Dopo 6 mesi sulle fecce fini la nostra base viene filtrata e re-inoculata con lieviti certificati BIO e sottoposta a rifermentazione in bottiglia. Saranno necessari dai 18 ai 24 mesi di permanenza "sur lie" a temperatura mai superiore a 15 - 18 °C per ottenere uno spumante complesso e maturo; dopo la sboccatura diamo ancora 4 mesi al nostro spumante per il suo completamento organolettico.

Gradazione alcolica: 12% vol

Bottiglie prodotte: 3000

NOTE ORGANOLETTICHE

All'esame visivo spicca la sua brillantezza ed il suo colore giallo paglierino con riflessi verdi; il suo perlage è fine costante e persistente. Al naso è intenso con spiccate note fruttate di agrumi, cedro, ma anche crosta di pane e lievito accompagnate da interessanti note boisè e minerali. In bocca è secco e morbido, domina la freschezza e la sapidità; di buon corpo e persistente al palato. Ottimo con gli aperitivi, ideale con frittiture di verdure, antipasti con frutti di mare e piatti di pesce in genere. Servire a 8 °C

METODO CLASSICO ORGANIC SPARKLING WINE

Appellation:

Quality sparkling wine IGT Terre Siciliane Grillo Millesimato

Place of production:

District of Berlinghieri - Trapani

Grapes:

100% organically cultivated green Grillo

Yield per hectare:

75 quintals on medium textured soil at 300 meters above sea level

Harvest period:

Hand-picked in the first decade of August, using bins of 200 kg.

Winemaking:

After a short period in the refrigerating room, the whole grapes go through a cold-pressing process, followed by the fermentation at a controlled temperature. After six months of aging on the fine lees, the base is filtered and re-inoculated with certified ORGANIC yeasts and finally subjected to a secondary fermentation inside the bottle. 18 to 24 months "sur lie" permanence at a temperature not higher than 15-18 °C, is required in order to obtain a complex and mature sparkling wine. After the disgorgement, 4 additional months will be necessary for our wine to complete its organoleptic process.

Alcoholic content: 12% vol.

Number of bottles produced: 3000

ORGANOLEPTIC PROFILE

At sight it has a shiny, straw yellow colour with greenish reflections. Its perlage is fine, constant and persistent. On the nose it is intense with high fruity notes of citrus, cedar, but also bread crust and yeast accompanied by interesting wooden and mineral notes. To the mouth it is dry and soft, particularly fresh and tasty; well bodied and persistent on the palate. Perfect as an aperitif, ideal with fried vegetables, seafood hors d'oeuvres and fish dishes in general. To be served at the temperature of 8 °C.