



TERRE SICILIANE IGP SPUMANTE BRUT LE STRANIZZE



IDENTITA'

Uve: Grillo 100%
Area: Sciacca C/da Isole Carboj
Raccolta: Agosto
Età: 15 anni
Metodo: Manuale
Potatura: Guyot
Fermentazione: Acciaio
Densità: 4000
Affinamento: 6 mesi
Resa: 65 Q.li per Ha.
Alcool: 11,50 % Vol.

TERITORIO

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Menfi Contrada Torrenova e Sciacca Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 50 m s.l.m.
Orografia: Collinare pianeggiante.
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

DESCRIZIONE

Dalla nuova linea "Le Stranizze" un brut minerale e sapido, ma soprattutto un brut siciliano. Dal colore molto tenue, con riflessi verdolini. Ha un bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, con sentori di frutta e fiori. La sua eleganza al palato è caratterizzata da sensazioni di sapidità, mineralità con una pienezza aromatica che lo rende estremamente piacevole.

Ideale come aperitivo o con antipasti di crostacei e pesce crudo. Si abbina molto bene anche con piatti caldi o freddi di pesce o per accompagnare ogni occasione speciale. Da servire in calici di piccola ampiezza, apprendendo al momento.



Alser Vini

Temperatura consigliata di 6° - 8° gradi.