

# TERRE SICILIANE IGP SPUMANTE BRUT LE STRANIZZE



## IDENTITA'

**Uve:** Grillo 100%

**Area:** Sciacca C/da Isole Carboy

**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 Carboy.

**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, aprendolo al momento.

Temperatura consigliata di 6° – 8° gradi.