



BRUSÌO - CARRICANTE CATARRATTO



Giovane e intenso. L'unione tra due grandi vitigni autoctoni, il Carricante e il Catarratto, dà vita a questo vino caratteristico, dalla natura gioiosa e moderna. Le uve sono raccolte a mano per salvaguardarne l'integrità prima della vinificazione. La successiva diraspatura e macerazione a bassa temperatura è utile ad evitare l'ossidazione delle sostanze coloranti, mantenendo il colore giallo tenue. Avviene poi la pressatura soffice e la fermentazione termo-controllata, molto lenta. Il Brusio è un bianco dall'elegante bouquet aromatico, costituito da ammalianti note fruttate e speziate, arricchito dalla grande sapidità e maestosa fragranza tipiche delle nobili varietà siciliane.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino, limpido e brillante



PROFUMO: Al naso soavi note di pesca e melone bianco si mescolano a sentori di spezie e gelsomino



GUSTO: Fresco, secco. Dotato di un'incantevole sapidità che ne esalta i sapori varietali. Intrigante il susseguirsi degli aromi nel finale

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con carni bianche, verdure stufate e vellutate. Bene anche con risotti, primi e secondi a base di pesce azzurro

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 22.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 60% Carricante - 40% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60/65 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 3 anni