



GRILLO SPUMANTE BRUT



Secco, agrumato. Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Le uve sono raccolte in cassette nel momento di maturazione ideale per poi essere diraspate e macerate a freddo. La successiva pressatura viene effettuata in maniera soffice e progressiva per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore. La fermentazione avviene lentamente e a bassa temperatura. Il Grillo Spumante Brut, al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio, è caratterizzato da un ricercato bouquet di frutti a polpa gialla, ingentilito da spezie ed erbe aromatiche che lo rendono delicato e quanto mai equilibrato.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino, acceso e brillante



PERLAGE: : Fine e persistente



PROFUMO: Delicate note di agrumi e frutti e polpa bianca si mescolano piacevolmente a sentori di erbe aromatiche



GUSTO: In bocca cremoso e leggermente sapido. Tutti gli aromi vengono esaltati grazie ad un corpo delicato e armonioso

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tutto pasto

CALICE CONSIGLIATO: Flûte

SERVING TEMPERATURE: 4-6°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 14.000 bottiglie (75 cl) / 2.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI: 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 400/450 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,500

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

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/L

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo Charmat

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni