

FLORIO SPUMANTE BRUT

CANTINE
FLORIO
1833

TERRITORIO DI ORIGINE - Colline della Sicilia occidentale fra i comuni di Salemi e Marsala

VITIGNO - Grillo

TIPO - Spumante bianco

CLASSIFICAZIONE - Vino Spumante

TERRENO - Composizione di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA - Da 200 a 350 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera

CLIMA - Inverni miti, primavere fresche ed estati calde ma caratterizzate da una forte escursione termica

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, prima del termine della maturazione, a fine agosto

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve e utilizzo del solo mosto fiore, lenta fermentazione a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene spumantizzato con metodo Charmat

MATURAZIONE - 1/2 mesi dopo la presa di spuma

AFFINAMENTO - Un paio di mesi in bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Colore - giallo paglierino brillante con riflessi tendenti al verde

Profumo - intenso, floreale, molto fine

Sapore - fresco, gradevole e di grande beva. Si avvertono nette sensazioni floreali, come quella di fiori di arancio

GRADO ALCOLICO - 12,5 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

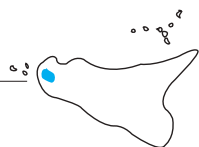
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale come aperitivo

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco al riparo dalla luce

DURATA - E' un vino da bersi preferibilmente entro due anni

FORMATO - Bottiglia da 75 cl

1° ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2016



■ Grillo

