

SPUMANTE FLORIO DOLCE

CANTINE
FLORIO
1833

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro - occidentale, province di Trapani ed Agrigento

VITIGNO - Moscato

TIPO - Spumante dolce

CLASSIFICAZIONE - Vino Spumante di Qualità aromatico

TERRENO - Composizione di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA - Oltre i 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contropalliera

CLIMA - Insulare-mediterraneo (inverni miti ed estati asciutte)

VENDEMMIA - Manuale e mattutina da fine agosto ai primi di settembre

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione controllata (16°) per raggiungere il tenore alcolico di 6° circa. Il mosto, parzialmente fermentato, viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat", a circa 7-7,5 % in vol. Viene, poi, fermata la spumantizzazione con il freddo così da preservare buona parte degli zuccheri e con loro gli aromi terpenici.

MATURAZIONE - Dopo la presa di spuma rimane 2 mesi in autoclave a maturare

AFFINAMENTO - Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Colore - giallo paglierino brillante

Profumo - intenso ed armonico con netti sentori di pesca, albicocca e note agrumate

Sapore - fresco e brioso, ben equilibrato e di grande gradevolezza

GRADO ALCOLICO - 7,0 - 7,5 % in vol.

TENORE ZUCCHERINO - 80 - 85 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 6° - 8° C.

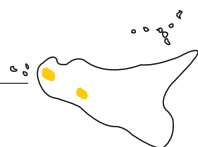
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Vino ideale da dessert, accompagna dolci con la crema, biscotti secchi e frutta. Da provare come originale aperitivo.

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

DURATA - È un vino da bersi molto giovane

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2011



■ Moscato

