

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Colline della Sicilia occidentale fra i comuni di Salemi e Marsala

### VITIGNO

Grillo

### 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



Grillo

## 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

CANTINE  
  
**FLORIO**

**SPUMANTE BRUT**



### TIPO

Spumante Brut

### CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante

### 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

Un mese dopo la presa di spuma

### AFFINAMENTO

Un mese in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

12,5 % in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo

### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

### DURATA

È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2016



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE  
  
**FLORIO**