



CANICATTI

SPUMANTE '50 BRUT

CANICATTI SPUMANTE 50° BRUT este un spumant sec, elegant și proaspăt, care reînvie tradiția vinurilor spumante siciliene prin combinarea a două soiuri albe emblematic: Grillo (80%) și Catarratto Lucido (20%). Produs în zona Canicattì și comunele învecinate, acest vin este o celebrare a terroir-ului muntos al Siciliei, unde solurile calcaroase și climatul mediteranean asigură o aciditate vibrată și aromă intensă. Procesat prin metoda Charmat, Spumante 50° este ideal pentru momentele festive sau ca aperitiv sofisticat.

TERROIR

VIILE : Viile au o vârstă medie de 15 ani și sunt cultivate în sistem de conducere tip spaliere cu cordon speronat. Densitatea plantelor este cuprinsă între 4.000 și 5.000 de vițe pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE : Manuală, efectuată la răsăritul zilei în luna august, pentru a capta prospețimea maximă a strugurilor și a evita oxidarea prematură.

VINIFICATIE: Fermentarea are loc în tancuri de oțel inoxidabil la o temperatură controlată de 16–17°C. A doua fermentație, pentru obținerea spumantului, se desfășoară în autoclave conform metodei Charmat, timp de 60 de zile. Vinul este apoi maturat în sticlă pentru cel puțin două luni.

ASOCIERI CULINARE

Aperitive: Bruschete cu avocado, tapenade de măsline, sau sushi cu pește crud.

Feluri principale: Frittura di paranza (friptură de pește mic mediteranean), risotto cu fructe de mare, salate cu crevetți și grapefruit. Deserturi: Tiramisu cu fructe exotice sau tarte cu lămâie.



SOIURI DE STRUGURI

80 % Grillo
20 % Catarratto
Lucido

TIP DE VIN

Spumant Brut

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

10 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

12% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexii verzui.

AROMA : Buchet proaspăt și elegant, dominat de note de fructe tropicale (mango, maracuja) și agrumuri (lămâie verde, grapefruit), însoțite de un vag accent floral (flori de salcâm).

GUST : Vibrant și echilibrat, cu aciditate proaspătă și un perlage fin, persistent. Finalul este curat și mineral, cu reminiscențe de migdale verzi.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi