



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Donna Grazia Frizzante Bianco

DESCRIZIONE

Frizzante ottenuto da uve rosse Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco, metodo Martinotti.

UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e rifermentazione in autoclave con lunga permanenza sui lieviti prima della filtrazione e dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

11,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage fine e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Profumo intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali, sentori di zagara e agrumi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco con una vivace effervescenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo; si accompagna a crudi di pesce ed antipasti con verdure e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C



Donna Grazia



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA- VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 Tappo FOR 51 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO SUGHERO VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

