



GURRIERI

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

milàru
Frizzante Rosato sui lieviti

DESCRIZIONE

Vino frizzante ottenuto da uve rosse Frappato vinificate in rosato, metodo Ancestrale.

UVE

Frappato

ZONA DI PRODUZIONE

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

ALTIMETRIA

320 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 sabbiosa e inframezzato da strati di argilla gialla.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con lieviti indigeni secondo il metodo Ancestrale e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

TENORE ALCOLICO

11,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore rosa tenue, velato dalla presenza dei lieviti in bottiglia, perlage fine e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Al naso diretto e intenso con note di frutta fresca, pesca, lampone, frutta esotica, mango, papaya e sentori di panificazione.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Gusto pieno, fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina bene agli antipasti di pesce e crostacei, alla pizza, al sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



www.gurrieri.net

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



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA

TAPPO C/FEST	BOTTIGLIA GL 71
ACCIAIO	VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

