



GURRIERI

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

Brut Rosè Spumante Rosato

DESCRIZIONE

Spumante ottenuto da uve rosse Frappato vinificate in rosato, metodo Martinotti.

UVE

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

Raccolta 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 rosa brillante.

ESAME OLFATTIVO

Profumo intenso con note fruttate, melograno, ribes, rosa.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Fresco con una vivace effervescenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, crostacei e carni bianche.

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 COMUNE DEL DI APPARTENENZA

Capsula C/ALLU 90	Gabbietta FE40	Tappo FOR 51	Bottiglia GL 70
Alluminio	Metallo	Sughero	Vetro