



Le Stranizze Spumante Brut Rosé

Dalla nuova linea “Le Stranizze” un rosé brut fruttato sapido, con una buona mineralità. Ha un colore rosa molto tenue, un bouquet ricco di frutti rossi e fiori estivi, elegante al palato, con un perlage raffinato. La sapidità e la mineralità, unite agli aromi di frutta rossa lo rendono piacevole ed emozionante.

Varietà: Autoctone siciliane

Da abbinare ad aperitivi, frittura, crudité di pesce, crostacei cotti e crudi.

Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca, Contrada Isole Carboj.

Altitudine: 50m s.l.m.

Orografia: Collinare/pianeggiante

Suoli: Limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarsa quantità, ricchi di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Perricone – Nerello Mascalese

Metodo di spumantizzazione:

Charmat

Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj

Altitudine: 15m

Vendemmia: Agosto Raccolta:

Manuale

Affinamento: 2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Alcol: 11%

Sensi:

Vista

- Brillante
- Rosa tenue

Olfatto

- Rosa
- Fragolina di bosco

Gusto

- Lamponi
- Cipria
- Salsedine