



Le Stranizze Spumante Brut Grillo

Dalla nuova linea “Le Stranizze” un brut minerale e sapido, ma soprattutto un brut siciliano. Dal colore molto tenue, con riflessi verdolini. Ha un bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, con sentori di frutta e fiori. La sua eleganza al palato è caratterizzata da sensazioni di sapidità, mineralità con una pienezza aromatica che lo rende estremamente piacevole.

Varietà: Grillo 100%

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

Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Menfi
Contrada Torrenova e Sciacca
Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 50 m s.l.m.
Orografia: Collinare pianeggiante.
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Grillo
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: 12%

Sensi:

Vista
- Brillante
- Giallo paglierino tenue

Olfatto
- Gelsomino
- Brioche

Gusto
- Pesca bianca
- Limone
- Sambuco