



SUALTEZZA 650

VIN MOUSSEUX RÉALISÉ AVEC DES RAISINS "CATARRATTO" PROVENANT DES HAUTEURS DU CENTRE DE LA SICILE. FRAIS, AUX PARFUMS TYPIQUES ET ÉLÉGANTS.

DESCRIPTION

Type / Mousseux brut IGP Terre siciliane.

Méthode / Charmat.

Cépage / Catarratto 100%

Degré d'alcool / 12,5% Vol.

Contenu / 75 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 650 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Dix premiers jours de septembre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 12000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification / En cuves d'acier inox à température contrôlée de 14° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

Élaboration / En autoclave et mise en bouteille isobare.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Blanc paille avec des reflets verdâtres.

Nez / Typique de ce cépage, avec notamment des notes de pêche blanche et de pamplemousse.

Effervescence / Intense et persistante.

Bouche / Délicat, très frais et acidulé, arrière-goût un peu amer, typique du Catarratto.

Accords / Entrées, huîtres et crustacés, plats délicats.

Température de service / 8° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853