



## SUALTEZZA 650

---

IL S'AGIT D'UN VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, ÉLABORÉ À PARTIR DE RAISINS CATARRATTO PROVENANT DE VIGNOBLES SITUÉS À 650 MÈTRES D'ALTITUDE. D'ALTURA EST REFERMENTÉ EN BOUTEILLE SELON LA MÉTHODE CLASSIQUE, PUIS ÉLEVÉ SUR LIES PENDANT 42 MOIS. IL EXPRIME UN ÉQUILIBRE HARMONIEUX ENTRE LES ARÔMES ET SAVEURS TYPIQUES DU CATARRATTO ET LES NOTES GRILLÉES ET PARFUMÉES ISSUES DE LA LONGUE MATURATION EN BOUTEILLE.

### DESCRIPTION

**Type** / Vin mousseux D.O.C. Sicilia Catarratto Brut Nature.

**Méthode** / Méthode traditionnelle.

**Cépage** / Catarratto 100%

**Degré d'alcool** / 12,0% 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** / 9000 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.

**Élevage** / Prise de mousse en bouteille.

**Dégorgement** / Après 42 mois sur lies.

**Conservation du vin en bouteille** / 15° C.

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

**Robe** / Jaune paille aux reflets dorés.

**Nez** / Typique du cépage, avec des notes marquées de pêche blanche et de pamplemousse, accompagnées de nuances aromatiques élégantes.

**Effervescence** / Intense et persistante, aux bulles fines et délicates.

**Bouche** / Délicate, fraîche et complexe; les arômes d'agrumes et de fruits blancs sont enrichis de notes de noisette et de crème pâtissière.

**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