



D'ALTURA

È UNO SPUMANTE DI QUALITÀ OTTENUTO DA UVE CATARRATTO, PROVENIENTI DA VIGNETI COLTIVATI A 650 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. D'ALTURA È RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO CLASSICO, AFFINA PER 42 MESI SUI LIEVITI E RAPPRESENTA UN EQUILIBRIO ARMONIOSO TRA I PROFUMI E I SAPORI TIPICI DEL CATARRATTO E LE NOTE TOSTATE E FRAGRANTI DERIVANTI DAL LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Spumante Doc Sicilia Catarratto Brut Nature.

Metodo / Classico

Vitigno / Catarratto 100%

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 650 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima decade di settembre, rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 90 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Elaborazione / Fermentazione in bottiglia.

Sboccatura / 42 mesi

Conservazione vino in bottiglia / 15° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Bianco paglierino con riflessi dorati.

Odore / Tipico varietale con particolari note di pesca bianca e pompelmo, accompagnate da sentori fragranti.

Perlage / Intenso e persistente, con bollicine fini e sottili.

Gusto / Delicato, fresco e complesso, le note di agrumi e di frutta bianca sono accompagnate da sentori di nocciola e crema pasticcera.

Abbinamenti / Antipasti, crostacei ostriche e cibi delicati.

Temperatura di servizio / 8° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • GABBIETTA - FE 40 / ACCIAIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



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