

Palmarès Brut S.A. – Spumanti

*Nella tenuta di Gorghi Tondi si coltiva un'eccellenza siciliana normalmente vinificata in rosso, il Nero d'Avola. In questo **Rosé Extra Dry** a primeggiare sono l'eleganza e la freschezza, piuttosto che la potenza del principe dei vitigni siciliani, senza rinunciare alle peculiari caratteristiche organolettiche che ne fanno una delle varietà più apprezzate e ricercate dell'isola. Merito della maestria enoica dell'azienda della famiglia Sala, capace di valorizzare e rinnovare i sapori più autentici della Sicilia, con coraggio e personalità.*

Classificazione: Vino Spumante Extra Dry

Tecnica di spumantizzazione: metodo Martinotti o Charmat

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Nero d'Avola

Gradazione alcolica: 11,5%

Note di degustazione: dal colore buccia di cipolla carico. Al naso è fresco e delicato, con note di piccoli frutti rossi e fragoline appena raccolte. Al palato intrigante, vivace e ben equilibrato, con una piacevole vena acida

Abbinamenti: perfetto per aperitivi, il corpo e la fragranza lo rendono eccellente anche come vino a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti e crudité di pesce, crostacei, e sushi. Servire a 6-8 ° C

Prima annata: 2011

Bottiglie prodotte: 17.000





Informazioni sui vigneti: le uve del Palmarès Rosé arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 120 q

Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: tra la seconda e terza decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio, e macerazione di 2-4 ore, a temperatura controllata del vino base, che viene successivamente messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione

Affinamento: in acciaio, per il periodo della presa di spuma, da un minimo di 30 a un massimo di 50 giorni. Segue qualche mese di sosta in bottiglia prima della commercializzazione