

Zahar Vino Frizzante Bianco- Spumante - Principe Di Corleone - Pollara

cod.: v00090



Uve impiegate: Nerello Mascalese.

Resa per ettaro: 90 q.li/ha.

Terreni: di medio impasto tendente all'argilloso.

Vendemmia: fine agosto.

Modalità di vendemmia: manuale in cassetta.

FERMENTAZIONE

Metodo: l'uva nera raccolta viene vinificata in bianco e a basse temperature per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

Rifermentazione: in bottiglia secondo il metodo champenois, i lieviti per la presa di spuma vengono aggiunti circa 4 mesi dopo la fine della fermentazione.

Sboccatura: di norma viene eseguita 30 mesi dopo la vendemmia con l'aggiunta del liquor d'expedition.

Tipologia: dry.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' uno spumante con un'ottima luminosità e dal colore giallo tenue. Il profumo è fresco, ma con una variegatura aromatica che lascia poi spazio ai sentori della frutta esotica. Il tutto poi viene completato con la classica nota della crosta di pane in forno.



equilibrio fra acidità ed effervescenza gli conferisce un palato elegante, setoso e morbido. Il perlage è sottile e persistente.

EUR 16,00
iva inc.

