

Metodo Classico Grillo DOC Sicilia

- › **Spumante Metodo Classico**
Dosaggio Zero (20 mesi sui lieviti)
V.S.Q. - biologico



Vigneto

Le uve provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 170 metri s.l.m., da un terreno con struttura marnosa/gessosa.

Vendemmia

Terza settimana di agosto, dopo un'attenta selezione del crù più idoneo.

Vinificazione del Vino Base

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia ad una temperatura di 15°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono in catasta per minimo 20 mesi. Successivamente, le bottiglie vengono poste nelle "Pupitres" per effettuare il "Remuage" e consentire l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 20 giorni di "Reumage", si effettua la sboccatura. Non vengono aggiunti zuccheri al vino.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo, cremoso e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e agrumi. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.