



SAINT GERMAIN BRUT BOLLICINE DI SICILIA



Linea TRENDY

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNO: Grillo e Catarratto

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta di Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE: Ovest (300/400 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.000/4.500

RESA PER ETTARO: 7.000/7.500 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale I decade di agosto

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charvat "lungo"

AFFINAMENTO: 6 mesi a contatto sui lieviti in vasche di acciaio inox, Charmat lungo

DOSAGGIO: Brut

GRADO ALCOLICO: 12 % vol. | **PH:** 2.95 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 7.31 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2012

FORMATI: Bottiglia da 75 cl, 1.5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino luminoso.



OLFATTO

Nella sua raffinata eleganza incide mu-tevole ed armonioso con spiccate note di frutta bianca e di agrumi.



PALATO

Variegato e complesso, la sua calibrata acidità e freschezza ne esalta la persistenza fino alle note minerali in chiusura di bocca.