

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Donnafugata

NOME DEL VINO

Donnafugata Brut Millesimato

DENOMINAZIONE

Vino Spumante Bianco Sicilia

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Contessa Entellina (PA) Sicilia

VINIFICAZIONE

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione in acciaio segue rifermentazione in bottiglia

VITIGNO/I

Chardonnay - Pinot Noir

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Occidentale

ALTITUDINE

470-500 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di agosto

ETTARI VITATI

4

RESA PER ETTARO

75-85 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Y793