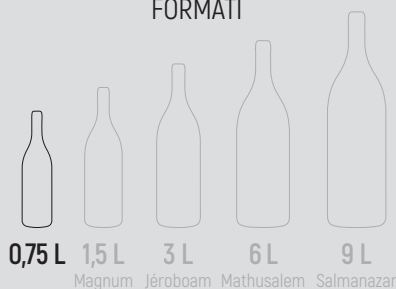




GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



595 BIANCO CUVÉE TRADIZIONALE

Il nome della linea 595 richiama l'altitudine dei vigneti originari. Minerale, brioso, identitario. Questo metodo classico brut in purezza, rappresenta in maniera autentica e identitaria il vitigno internazionale che da sempre è accostato alle grandi bollicine. Avvolgente e fragrante, il 595 Bianco è caratterizzato da un'incantevole finezza di perlage. La pressatura soffice e progressiva dell'uva intera, come nella tradizione dello Champagne, garantisce il rispetto dei profumi e dell'acidità del mosto. Successivamente l'aggiunta di liqueur de tirage avvia la rifermentazione, che continua con un affinamento di 36 mesi sui lieviti e va tolto. L'elegante corredo aromatico di gelsomino, taglio e acacia con sentori di vaniglia e crosta di pane caldo culla il palato in un'esperienza sensoriale che, ad ogni sorso, diventa sempre più appassionante.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE

500-600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

9.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Seconda settimana di agosto.

DATI ENOLOGICI

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 40% del limite massimo..

SPUMANTIZZAZIONE: Le uve sono raccolte a mano e sapientemente lavorate. La pressatura avviene in maniera soffice e progressiva estraendo dagli acini soltanto la frazione di mosto più qualitativa. La prima fase del processo si sviluppa attraverso l'assemblaggio dei vini base ottenendo così la cuvée definitiva. Con l'aggiunta della liqueur de tirage si dà

avvio alla rifermentazione e al contemporaneo imbottigliamento nelle tradizionali champagnotte sigillate con tappo a corona. Durante questo periodo avviene la presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia dura 30 giorni e avviene a 14° C. Al momento della sboccatura, si procede con l'aggiunta della liqueur de expédition ed infine tappato e confezionato.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni dall'anno della sboccatura.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.



PERLAGE

Fine e persistente.



PROFUMO

Incantevoli sentori di crosta di pane caldo si uniscono ad aromi di crema e vaniglia.



GUSTO

In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Sapido e minerale, esprime grande persistenza nel finale. Uno spumante dal grande equilibrio.



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ottimo con primi e secondi piatti a base di pesce. Bene anche con verdure di stagione e piatti tipicamente mediterranei.