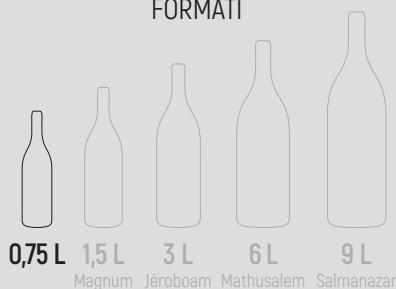




GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



PREMI

SICILIA IN BOLLE 2025
1° Classificato, Giuria Ristoratori

595 ROSATO CUVÉE TRADIZIONALE

Uve rosse Siciliane

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

10.

VENDEMMIA

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

DATI ENOLOGICI

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

SPUMANTIZZAZIONE: Le uve rosse 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

Rosa antico, brillante.



PERLAGE

Fine e persistente.



ABBINAMENTI

Ideale per antipasti e aperitivi di pesce, selvaggina e carni bianche.



PROFUMO

Incantevoli aromi fruttati di lamponi, fragola e ciliegia si uniscono a sentori di frutti secchi e lieviti.



GUSTO

Corpo strutturato, fresco e leggermente sapido. Piacevole e speziato, esprime una buona persistenza nel finale.