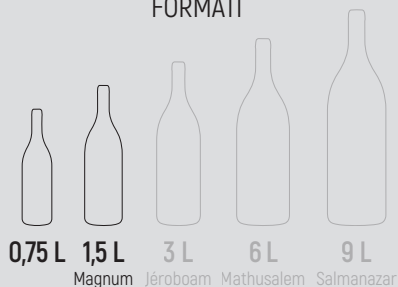




GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



PREMI

BIODIVINO 2025 **Gold Medal**

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2024
Gold Medal

SICILIA IN BOLLE 2023 **Miglior
Spumante Metodo Charmat della Sicilia**

EFFERVESCENT DU MONDE **Gold Medal**

LAVI SPUMANTE EXTRA DRY GRILLO

D.O.C. Sicilia
100% Grillo

Lavi è un nome di fantasia che celebra in maniera autentica e identitaria il comune di Vita, esaltando il profondo legame con il culto ultrasecolare della vite. Eleganza, freschezza, armonia. Uno spumante Extra Dry, prodotto da uve Grillo, uno dei vitigni simbolo della tradizione enologica siciliana, in perfetta simbiosi con il territorio da cui trae origine. Tra le etichette di punta di Colomba Bianca, questa cuvée nasce in purezza da uve raccolte manualmente e spumantizzate secondo il metodo Charmat. Sapido, equilibrato, il Lavi Grillo è caratterizzato da un perlage fine e persistente. Le intense note floreali e l'ampio ventaglio aromatico lo rendono adatto per occasioni gioioli e di festa.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

80.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE

500-600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

60.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Prima settimana di settembre.

DATI ENOLOGICI

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

SPUMANTIZZAZIONE: I vini che compongono la Cuvée sono rifermentati con il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. Il processo di rifermentazione avviene in autoclave e alla temperatura controllata 16 °C per 15 giorni, con ulteriore permanenza sui lieviti favorita da

frequenti Batonnage. Successivamente il vino viene filtrato e imbottigliato. La caratteristica di questo metodo è che tutte le fasi che seguono la rifermentazione - compreso l'imbottigliamento - avvengono in condizioni isobariche.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino.



PERLAGE

Fine e persistente.



ABBINAMENTI

Primi e secondi piatti a base di pesce. Si sposa bene con vellutate di verdure e carni bianche.



PROFUMO

Intenso e fresco. Al naso risaltano incantevoli note di frutta gialla e floreali di gelsomino e sambuco.



GUSTO

In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Sapido e minerale, emergono piacevoli note fruttate di melone bianco e agrumi misti a sentori di sambuco, salvia e gelsomino.