

LAVI SPUMANTE EXTRA DRY NERO D'AVOLA ROSÉ

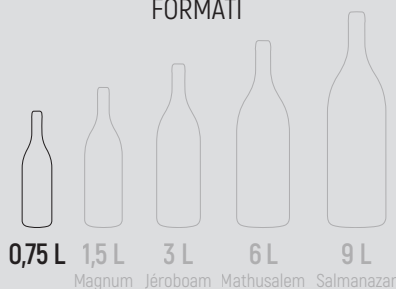
IGP Terre Siciliane
100% Nerello d'Avola



GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



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. Avvolgente, fruttato, armonico. Uno spumante 100% Nero d'Avola; un Extra Dry che valorizza l'espressione autentica di questo vitigno principe della Sicilia. Tra le etichette di pregio di Colomba Bianca, questa cuvée nasce in purezza da uve vocate alla spumantizzazione secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. Sapido, delicato, il Lavi Rosé rispecchia a pieno il territorio d'origine con ottimi livelli qualitativi e una lunga e tenace persistenza. Il bouquet floreale e le intense note aromatiche danno prova di estremo fascino e versatilità.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 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. Terza settimana di agosto.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve di Nero D'Avola destinate alla Cuvée Lavi sono lavorate con la massima attenzione, così da produrre basi spumante che verranno lavorate secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. In questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata a 16° per 30 giorni con una 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

Rosa porpora, limpido e brillante.



PROFUMO

Intenso, penetrante. Al naso si percepiscono le incantevoli note fruttate di fragoline e lamponi.



PERLAGE

Fine e persistente.



GUSTO

In bocca ritornano gli aromi percepiti al naso. La grandiosa sapidità che lo contraddistingue ne esalta il corredo aromatico: fresco e leggero.



ABBINAMENTI

Primi e secondi a base di pesce. Ideale anche con aperitivi e antipasti di formaggi freschi.