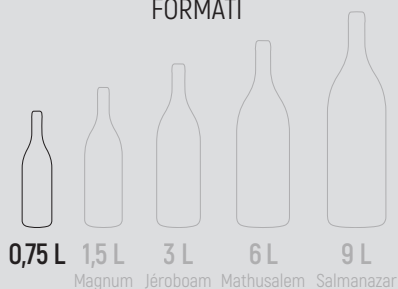




GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



MOUR VINO FRIZZANTE LUCIDO

IGP Terre Siciliane
100% Lucido

Vivace e aromatico. Il Mour è un vino frizzante ottenuto da uve 100% Lucido. Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate a 0,5 Bar così da estrarre il mosto più aromatico, adatto alla produzione di un vino frizzante. La fermentazione si effettua a 16°C per 3 settimane. L'affinamento avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti. Il bouquet aromatico che lo contraddistingue è caratterizzato da soavi note agrumate di cedro e lime, con sfumature fruttate e floreali. La grande armonia ed equilibrio nei sapori confermano l'eleganza e la raffinatezza di questo vino.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta collina tra Salemi e Calatafimi Segesta.

ALTITUDINE

400-600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto con presenza di gesso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Prima e seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Uve raccolte rigorosamente a mano, pressatura soffice fino a 0,5 bar e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C per tre settimane. Affina-

mento in serbatoi di acciaio inox fino al tiraggio della base che avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolino, acceso e brillante.



PROFUMO

Incantevoli note fruttate e agrumate contronate da sentori floreali di gelsomino.



GUSTO

Al palato colpisce l'allegria parte frizzante che esalta i sentori olfattivi. È vivace, sapido e con un'ottima acidità.



ABBINAMENTO

Antipasti, salumi e formaggi freschi, primi e secondi di pesce, ma anche con pizza.