

D.ZERO - ROSÉ

SPUMANTE METODO CLASSICO - PAS DOSÉ



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come *Inzolia Rosa* (dominante) - Chardonnay.

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici*: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Fondirò, area Giuseppina*: matrice calcarea - argillosa – *Contrada Arena Nuovo*: dal calcare bianco al medio impasto argilloso.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: *Chardonnay*: prima metà di Agosto - *Inzolia Rosa*: prima metà di Settembre.

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Le uve rosse vengono diraspate e dopo una breve macerazione a freddo, per alcune ore, vengono pressate. Le uve bianche vengono pressate a grappolo intero. L'affinamento delle basi spumanti avviene in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: La cuvée, con l'aggiunta della *liqueur de tirage*, è stata avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta dove rimangono ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore ai 18 mesi.

ALCOL: 12,5% Vol.

ABBINAMENTO: Particolarmente indicato in abbinamento con pesce crudo, ostriche, lardi e salumi di razze pregiate, piatti a base di pesce in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7 °C

PRIMA EDIZIONE: 2012

FOCUS: SELEZIONE CLONALE

La valorizzazione dei vitigni autoctoni anche attraverso riscoperta di antichi biotipi, la sperimentazione in vigna nella selezione dei cloni e nella cura estrema per individuare il suolo più adatto, rappresentano da sempre gli elementi salienti del nostro lavoro di viticoltori. L'*Inzolia Rosa* ne è un esempio: un antico biotipo di Calabrese da sempre coltivato su queste colline che, grazie alla perfetta combinazione con lo Chardonnay, dà vita a questo Metodo Classico rosato dall'interessante dorsale acidica e dalla spiccata mineralità.

Il prodotto è definito "dosaggio zero" in quanto la *liqueur d'expédition* non contiene zuccheri aggiunti e il residuo zuccherino, naturalmente contenuto nel vino, non supera i 3,0 g/l.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore rosa con riflessi paglierini. Perlage e corona persistenti. Al naso emergono leggeri sentori di frutti rossi che anticipano piacevoli note di agrume candito e frutta gialla matura. Al palato risulta croccante e fresco con chiusura leggermente amaricante.

