



## **DiLAURÌ | VINO FRIZZANTE**

*Da una selezione di vitigni a bacca bianca presenti in azienda, un vino frizzante pensato per i momenti più conviviali.*

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**DENOMINAZIONE** IGP Terre Siciliane

**AREA DI PRODUZIONE** Grisi - Monreale (PA)

**VITIGNO** blend di vitigni bianchi

**SUOLO** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Spalliera

**ESTENSIONE DEL VIGNETO** 5 Ha

**VITI PER ETTARO** 5.000 viti/Ha

**PRODUZIONE** 80 quintali/Ha

**VINIFICAZIONE** Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (15-16°C). Presa di spuma a 14°C. Affinamento in bottiglia 30 giorni.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE** Giallo paglierino con eleganti riflessi verdi

**OLFATTO** Spiccate note floreali

**PALATO** Fresco, una spuma leggera e persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8°C