

SCHEDA TECNICA

SPUMANTE PECORINO “TEME”

TIPOLOGIA : Vino spumante

GRAPE VARIETY: 100% Pecorino

GRADAZIONE ALCOLICA : 12.50 %VOL

TENORE ZUCCHERINO: Brut (residuo max 12 gr/lt)

VITIGNO: Pecorino 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA: vigneti siti in località Foceto'e Cappelli (340 mt s.l.m.) Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera a cordone speronato GUYOT

RESA PER ETTARO: 100/110 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA : metà settembre con raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve, crio - macerazione delle bucce al fine di estrarre i profumi primari e varietali delle uve Pecorino ed illimpidimento del mosto a freddo. Fermentazione con controllo della temperatura. Successivamente la presa di spuma avviene in autoclave con il metodo Charmat. Affina in bottiglia per circa 4-6 settimane prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Odore delicato, floreale, agrumato e tropicale. Al palato è fresco, sapido, pieno, morbido. Retrogusto tipico leggermente amarognolo.

Delizioso come aperitivo. E' ottimo con tutti i piatti a base di pesce, con il sushi e verdure grigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°- 8° C

PERIODO DI CONSERVAZIONE: si consiglia di consumarlo entro due anni

VOLUME NOMINALE: 750 ml

