



VINI DI SICILIA



LILIUM

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

CATARRATTO BIOLOGICO

I.G.P TERRE SICILIANE



Agricoltura Italia

| | |
|-------------------------|--|
| Classificazione | I.G.P Terre Siciliane |
| Tipo di vino | Spumante Extra Dry |
| Vitigno | Catarratto |
| Esposizione | Est-Ovest |
| Altitudine | 450 mt dal livello del mare |
| Tipologia di Terreno | Medio impasto. Tendenzialmente argilloso |
| Forma di allevamento | Controspalliera |
| Resa per ettaro | 60 Quintali per ettaro |
| Epoca di vendemmia | Terza decade di agosto a 16° Babo |
| Raccolta | Manuale in cassette da 10 Kg |
| Vinificazione | Diraspatura, criomacerazione per 10/12 ore. Pressatura soffice, con scarto dello sgrondo e del pressato di II scelta. Fermentazione a 15/16° C. |
| Rifermentazione | Metodo charmat lungo |
| Temperatura di servizio | 6-8° |
| Grado alcolico | 11% Vol. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------|--|
| Colore | Giallo paglierino con riflessi lucenti |
| Perlage | A grana fine e persistente |
| Aroma | Spiccate note di agrumi con persistenti sentori di fiori di zagara e ginestra. |
| Gusto | Sapido, minerale con grande corrispondenza tra naso e palato |