

MIRANTUR ROSE' SPUMANTE

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

SERAFICA
terra di olio e vino

Frutto di viti irradiate dal sole di Sicilia che dalle pendici dell'Etna guardano il mare e si meravigliano, il Mirantur spumante rosè è ottenuto da uve autoctone di Nerello Cappuccio provenienti dai vigneti della nostra famiglia situati a 900 s.l.m. e le cui radici affondano in suoli di origine vulcanica. Metodo charmat lungo ottenuto con la tecnica del saignée, è elegante e si distingue per sapidità e autenticità. Perlage fine e persistente, sono state prodotte solo 3.386 bottiglie.

ORIGINE DEL NOME: Meravigliarsi costantemente davanti un vulcano imponente e possente, che declina dolcemente lo sguardo verso il mare infinito; visione complementare ed attigua di un territorio siciliano intenso e ricco di emozioni. Questa è la Sicilia che vogliamo raccontare nei nostri vini IGP Terre Siciliane



TIPOLOGIA:

Brut, tradizionale metodo Charmat lungo

PERLAGE: Fine e persistente



COLORE: Brillante dal colore rosa tenue



PROFUMO: Bouquet ampio e delicato. Al naso note di fragoline, pompelmo rosa, ribes e rosa canina.



GUSTO: Dotato di grande piacevolezza, eleganza ed equilibrio.

La sapidità che lo contraddistingue ne esalta il corredo aromatico.



ABBINAMENTO:

Spumante a tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food.

Da provare con i risotti a base di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°-6°

DATI AGRONOMICI

VARIETA': Nerello Cappuccio

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Etna versante Sud. Siamo a Mompeluso, Nicolosi

ALTITUDINE: 900 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato semplice

CEPPI/HA: 5.200

RESA UVA Q.LI/HA: 90

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: 90 mg/lt

SPUMNTIZZAZIONE : Il vino base ottenuto con la tecnica del saignée, viene rifermentato (tiraggio) a circa 16 gradi. Completata la rifermentazione con il tradizionale metodo Charmat, lo spumante ottenuto affina sulle fecce nobili (sur lies) per almeno 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE: 3.386 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

