FUNARO

Fleurs d’Été

› **Bianco IGP • Terre Siciliane**
V.S.Q. Brut • Biologico



Vigneto: Le uve che danno vita a questo vino (Inzolia, Zibibbo, e altre autoctone) provengono dal territorio di Salemi ad un’altitudine di circa 150 metri s.l.m.
Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Vendemmia: ultima decade di agosto.
Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione: Dopo una spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, la fermentazione alcolica si svolge in tini d’acciaio a temperatura controllata (16° / 18°C), con lieviti selezionati.

La seconda fermentazione, avviene in autoclave, grazie all’aggiunta di zucchero d’uva e lievito biologico selezionato. Al raggiungimento del residuo zuccherino desiderato si abbassa la temperatura dell’autoclave a zero gradi, interrompendo la fermentazione.

Il vino rimane sul feccino 1 mese, arricchito da svariati batonage.

Segue imbottigliamento con linea isobarica.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con perlage elegante e persistente.
Al naso note floreali di zagara, frutta a polpa bianca e kiwi con piacevoli note agrumate.
Al palato rivela piacevole freschezza e sapidità.