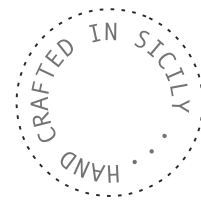




QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



MARABECCA SPUMANTE EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE

Varietà: blend di Grillo e Zibibbo.

Zona di produzione: Colline Icaresi - Agrigento - Sicilia.

Esposizione delle vigne: sud ovest.

Clima: inverni miti, primavere e autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.

Età media dei vigneti: 15 anni.

Sistema di allevamento: contropalliera.

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro.

Vinificazione: viene vinificato in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti.

Alcol: 11,5% by Vol.

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.

Vendemmia: manuale, mattutina, a perfetta maturazione, prima metà di agosto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: intenso e deciso di frutta appena matura e note di fiori bianchi.

Sapore: fresco e delicato.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Abbinamenti gastronomici: ideale per appetizer sia freschi che caldi o anche a tutto pasto. Ottimo soprattutto con piatti freddi, con crudi e tartare di pesce.

