



Brut

Contea di Sclafani DOC 2013

Tasca Conti D'Almerita

Pensato nel '90 per gli amici del Conte Giuseppe, il Brut Contea di Sclafani Doc Tasca Conti d'Almerita è uno spumante 100% Chardonnay elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Contea di Sclafani
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta Regaleali - Palermo
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato, il perlage è fine e continuo
Gusto	Delicato, cremoso e morbido ma allo stesso tempo armonico ed equilibrato grazie a buona freschezza, finale persistente
Profumo	Fragrante, complesso e fruttato
Abbinamenti	Antipasti di stuzzichini, antipasti di pesce freddi e caldi, antipasti di pesce affumicato, antipasti di affettati e salumi, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di in umido e alla griglia, secon
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	450-900 m. slm m
Tipologia terreno	Sabbioso
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	4.200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	35 quintali
Vinificazione	Prodotto secondo il metodo classico o champenoise, con rifermentazione in bottiglia. Malolattica svolta parzialmente
Affinamento	24 mesi sui lieviti