



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato, il perlage è fine e continuo
<b>Gusto</b>	Delicato, cremoso e morbido ma allo stesso tempo armonico ed equilibrato grazie a buona freschezza, finale persistente
<b>Profumo</b>	Fragrante, complesso e fruttato
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

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