

MUSITA

REGIE TERRE

Uve di catarratto scelte con cura danno vita ad un elegante metodo charmat, dal carattere tipicamente siciliano.



Prodotto	Regieterre spumante
Denominazione	Doc Sicilia
Vitigni	Catarratto 100%
Zona di produzione	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
Terreni	Di medio impasto tendenti al calcareo
Vigneto	Controspalliera con allevamento Gujot
Vendemmia	Fine agosto
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve raccolte in cassetta. Decantazione statica a freddo del mosto. Successivo inoculo con lieviti selezionati e prima fermentazione a temperatura controllata per circa 15 gg. Rifermentazione lunga in autoclave nella primavera successiva e imbottigliamento isobarico
Affinamento	Di pochi mesi prima del consumo
Dati analitici	<ul style="list-style-type: none">• Alcol 11%• Ph 3,1• Acid. Totale 7,4 gr/lit
Note di degustazione	E' uno spumante molto brioso, vivace e fresco ove si esaltano le caratteristiche di un classico vitigno siciliano coltivato in alta collina. Molto fragrante e morbido nel finale con note di frutta esotica e di agrume

