

MUSITA

REGIE TERRE

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



Prodotto	Regieterre spumante Extra Dry
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
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

