

SPUMANTE BRUT
SPARKLING BRUT

Perla



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNO** / Catarratto. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Guyot. **RESA PER ETTARO** / 80 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Fine agosto. **VINIFICAZIONE** / In bianco. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 12-14° C. **RIFERMENTAZIONE** / In autoclave con metodo Italiano o Charmat. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Catarratto IGP Terre Siciliane Spumante Brut. **COLORE** / Giallo paglierino con riflessi verde acqua. **OLFATTO** / Presenta interessanti note fruttate, dove si riconoscono pesca bianca, banana e frutta esotica, con pompelmo e zagara predominanti. **PALATO** / In bocca grande equilibrio tra armonia e note acide, gradevoli ed intriganti. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Riduttivo considerarlo mattatore tra gli antipasti; in realtà accompagna gran parte delle pietanze, dai pesci alle carni bianche. Compagno ideale per crudità e sushi, si esalta con ostriche. Da bere a 6° C. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Catarratto. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, Guyot. **YIELD PER HECTARE** / 80 quintals. **VINTAGE TIME** / The end of August. **VINIFICATION** / In white. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 12-14° C. **WINE REFERMENTATION** / In autoclave with Italian or Charmat method. **DENOMINATION** / Catarratto IGP Terre Siciliane Sparkling Brut. **COLOUR** / Straw-yellow with light pale green reflections. **FRAGRANCE** / Pleasant rich of fragrance fruit, with some note of peach, banana and esotic fruit. **FLAVOR** / In mouth well balanced from harmonic and acid notes, pleasant and intriguing. **GASTRONOMIC JOINING** / It is reductive to think of matching it only with the starters, actually accompanies most of dishes from fish to white meats. An ideal companion for crudità and sushi, is exalted with oysters. Served at 6° C. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it