

Metodo Classico

MUSITA



SICILIA DOC
 CONSORZIO
 DI TUTELA VINI

Scheda tecnica

<i>Annata</i>	
<i>Denominazione</i>	DOC Sicilia - Vino Spumante
<i>Vitigni</i>	Chardonnay
<i>Zona di Produzione</i>	Sicilia Occidentale, sui colli di Salemi
<i>Terreni</i>	di medio impasto tendenti al calcareo
<i>Vigneto</i>	Controspalliera con allevamento Gujot
<i>Vendemmia</i>	tra fine luglio e gli inizi di settembre
<i>Vinificazione</i>	Caricamento della pressa con grappolo intero e pressatura con frazionamento del mosto utilizzando le aliquote estratte da pressioni meno elevate per preservarne meglio l'acidità e la sapidità del prodotto. Inoculo di lieviti selezionati e prima fermentazione a temperatura controllata tra 14 - 13°C.
<i>Affinamento</i>	In acciaio con feccino nobile fino alla presa di spuma durante la primavera successiva. In bottiglia per la rifermentazione e affinamento ancora per 48 mesi circa.
<i>Note di degustazione</i>	Perlage fine e persistente. All'olfatto aromi maturi, sentori di nocciola, crema pasticceria, crosta di pane, brioche. Al palato sapido e persistente.
<i>Temp. di servizio</i>	7/8 ° C.



Dati analitici

<i>Alcool:</i>	12% vol
<i>pH:</i>	3
<i>Acidità totale:</i>	7.20
<i>Zuccheri:</i>	1

Codici

<i>EAN bottiglia:</i>	8055731670321
<i>EAN cartone:</i>	
<i>Cod. fornitore:</i>	

Packaging

<i>Formato bottiglia:</i>	75cl - Champenoise
<i>Chiusura:</i>	Naturale in sughero
<i>Peso bottiglia:</i>	1,6 Kg
<i>Peso cartone:</i>	9,8 Kg
<i>Misure cartone:</i>	323 x 253 x 168 mm - orizz.
<i>Formato pallet:</i>	80x120
<i>Cartoni per fila:</i>	10
<i>Cartoni per pallet:</i>	80
<i>Formato cartone:</i>	6 bottiglie
<i>Peso lordo pallet:</i>	950 Kg
<i>File per pallet:</i>	8
<i>Bottiglie per pallet:</i>	480

Musita s.r.l.

C\da Passo Calcara, 552 - 91018 Salemi (TP) - Tel./fax +39 0924-68576 - www.musita.it - info@musita.it
 Cod.Fisc. e Registro Imprese Trapani 02423350814 - P.Iva 02423350814 - R.E.A. TP 169441 - Cap. Soc. € 20.000,00 i.v.