

DOMi 5.95

UVE

Blend di uve di Catarratto e Grillo (50/50)

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette a fine agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono diraspati, le bucce macerate a freddo con il mosto per poi venire pressate sofficemente. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti di circa 4 mesi, il vino base viene spumantizzato in autoclave secondo metodo Charmat lungo, dove si sofferma per altri sei mesi prima dell'imbottigliamento.

ALCOL

12,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino tenue, attraversato da un perlage brioso, di grana fine e di buona persistenza.
Al naso esibisce delicate note floreali arricchite da richiami di frutta esotica e note aromatiche di erbe mediterranee.
In bocca leggermente sapido, fresco e beverino.

ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto, predilige piatti di pesce e crostacei, anche crudi. Accompagna piacevolmente carni bianche e formaggi a pasta molle.

GRAPES

Blend of Catarratto and Grillo grapes (50/50)

HARVEST

Hand picked in boxes at the end of august

PRODUCTION METHOD

The bunches are de-stemmed, the skins are cold macerated with the must and then gently pressed. After a period of refinement on the lees for about 4 months, the base wine is sparkled in an autoclave according to the long Charmat method, where it remains for another 6 months before bottling.

ALCOHOL

12,5% Vol

TASTING NOTES

At sight it has a pale straw yellow colour crossed by a lively perlage, of fine grain and good persistence.
To the nose it results with delicate floreal notes enriched with hints of exotic fruit and aromatic notes of Mediterranean herbs.
In the mouth it is slightly tasty, fresh and drinkable.

COUPLING

Excellent throughout the meal, it prefers fish and crustaceans dishes, even raw. It nicely accompanies white meats and soft cheeses.

