BAGLIOORO

TRUSCÈ

CATARRATTO - CHARDONNAY | VINO BIANCO SPUMANTE BRUT

Uno Charmat lungo dal perlage fine e persistente, che conquista per la vivace freschezza e la spiccata sapidità al palato. Truscè, espressione cara a 'Don Pino' Laudicina, è l'antico termine siciliano con cui i nostri avi accompagnavano un brindisi sincero: *'Truscè, caro nonno!'*

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini.

Perlage: Fine, numeroso e di eccellente persistenza.

Profumo: Intenso e delicato, si apre su note floreali di gelsomino e zagara, per poi distendersi su sentori di frutta a polpa bianca ed eleganti sfumature di crosta di pane.

Gusto: Pieno, avvolgente e ben strutturato; al palato rivela una piacevole trama sapida e una raffinata freschezza.

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per l'aperitivo e come entrée, trova il suo abbinamento ideale in proposte gourmet a base di crudité di mare, antipasti di pesce e crostacei.

Temperatura di Servizio: 6–8°C

DATI AGRONOMICI

Classificazione: Vino Bianco Spumante Brut

Zona di Produzione: Sicilia occidentale, territorio collinare a nord del comune di Marsala.

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Suolo: Argilloso–calcareo

Sistema d'impianto: Controspalliera, con sistema di potatura Guyot

Densità d'impianto: 4.400 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 – 80 q.li/ha

Età dei vigneti: 20 – 25 anni

Epoca Vendemmiale: Scalare; prima settimana di agosto per lo Chardonnay, prima settimana di settembre per il Catarratto

Uvaggio: 50% Catarratto, 50% Chardonnay

DATI ENOLOGICI

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Acidità totale: 6,6 g/l

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione a freddo sulle bucce (4 °C), seguite da pressatura soffice del pigiato e fermentazione lenta a temperatura controllata. La presa di spuma avviene tramite Metodo Martinotti / Charmat Lungo.

Affinamento: 6 – 8 mesi sur lies in autoclave, seguiti da almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Prima Annata: 2019

Capacità di invecchiamento: 3 Anni