

STRABUSS

VINO FRIZZANTE

VITIGNO: Uve di vitigni autoctoni

TERRITORIO D' ORIGINE: Pachino NOTO Rosolini.

VINIFICAZIONE BIANCO: Criomacerazione di 12 ore a temperatura di 6° centigradi fermentazione in acciaio a 12° per circa 15 giorni.

VINIFICAZIONE ROSATO: Vinificazione in bianco delle uve rosse a temperatura di 12° centigradi fermentazione in acciaio a 14° per 12 giorni.

AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio, frizzantatura in autoclave a 4°

ANNATA: 2017

CARATTERISTICHE BIANCO: Si presenta di colore giallo delicato con sentori di frutta tipo tropicale con evidenti note di ananas. Al palato risulta dolce e morbido, con freschezza intrigante.

CARATTERISTICHE ROSATO: Si presenta di un bel colore rosè con riflessi ramati. Sentori di frutto maturo con riferimento ai frutti di bosco. In bocca risulta fragrante e pieno con una buona sapidità e una piacevole lunghezza.

GRADO ALCOLICO: 11,5%



RUDINI
PACHINO