




PATRÌ

DISIÒ / VINO FRIZZANTE BIANCO

Vino piacevole e dal carattere cangiante in grado di offrire una piacevole beva in grado di accompagnare dall'aperitivo fino ad interessanti accostamenti con la cucina di mare. Il suo carattere brioso ed i suoi profumi delicati lo rendono grande protagonista di piacevoli e desiderati incontri.



DISIO / VINO FRIZZANTE BIANCO

TERRITORIO / Sicilia centro – meridionale.

CLASSIFICAZIONE / Bianco frizzante.

VITIGNO / Assemblaggio di uve bianche.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 300-350 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud – Sud-Ovest.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.500.

RESA / 100 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le diverse varietà di uva vengono vendemmiate e vinificate separatamente. La vendemmia manuale inizia alle prime ore del mattino al fine di preservare la freschezza e l'integrità aromatica dei grappoli. In cantina si procede con una diraspatura del vendemmiato, dopo di cui inizia un breve processo di macerazione a bassa temperatura. Successivamente si procede ad una pressatura soffice e, dopo la decantazione a freddo, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica le varie partite di vino vengono lasciate maturare in acciaio fino al momento dell'assemblaggio. La presa di spuma avviene per rifermentazione naturale in autoclave con il metodo Martinotti-Charmat.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Nel calice si presenta cristallino, con un colore giallo paglierino piacevolmente arricchito da un sottile perlage. I profumi sono freschi e fruttati con gradevoli note di macchia mediterranea ed erbe aromatiche. L'assaggio è fresco e bilanciato, con una deliziosa nota briosa che dona vivacità e grande bevibilità.

ABBINAMENTI

Vino eclettico nell'abbinamento che può accompagnare anche per tutto il pasto esaltandosi nell'abbinamento con i piatti di mare oppure con i sapori generosi della rosticceria autoctona siciliana e della pizzeria italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 8° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 11% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ