



BRUGNANO
vini che si distinguono





Vino Spumante Brut

Uve / Grapes: 100% Grillo
Colore / Colour: Bianco / White
Zona di produzione / Zone of production:
Sicilia Occidentale / West Sicily
Gradazione alcolica / Alcohol: 12%

Vinificazione e Affinamento:

La raccolta delle uve in cassette a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura dolce degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura.

Presatura di spuma con il metodo CHARMAT.

Descrizione: Appare di colore giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.

Profumo fragrante e bouquet di niditi sentori aromatici con sottofondo fruttato.

Sapore vellutato, con una vena rinfrescante a cui si aggiungono eleganti note floreali.

Come servirlo: In calici a mezza-flûte, deve essere stappato al momento del consumo. Ottimo a 6-8 °C.



Vinification and Ageing:

The grapes are harvested in boxes until they reach their best ripeness. De-stemmed and cold maceration of the outer skin with the must (4° C).

The grapes are pressed softly and very slowly fermented at a low temperature.

The foam is taken applying the Charmat method.

Description: *The color appears as a straw yellow with a very fine and persistent perlage. It has a fragrant perfume and a variety of nested aromatic scents with a fruity background. It has a velvety taste with a refreshing vein to which elegant floral notes are added.*

How to serve: *In half-flûte glasses, it must be uncorked at the time of consumption. Excellent at 6-8 °C.*