



LA MAGGIORE

IGP Terre Siciliane / Piane Liquide - Marsala

LA MAGGIORE

IGP TERRE SICILIANE // PIANE LIQUIDE -MARSALA

Vino bianco frizzante fermentato in bottiglia.

Pet Nat, naturalmente frizzante.

Rappresentazione senza filtri del territorio di origine: le distese pianeggianti del litorale marsalese qui riprodotte in etichetta. La bollicina non è particolarmente aggressiva.

Il nostro petillant è dinamico, delicato dal gusto divertente e beverino.

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**

Uve - **grillo**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m - **50 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2001**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.800**

Forma di allevamento - **alberello marsalese**

Potatura - **guyot a 6- 8 gemme**

Resa Kg/pianta - **1,95**

Epoca di vendemmia - **fine agosto**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Duata della fermentazione in giorni **8, interrotta forzatamente con l'utilizzo del freddo**

Fermentazione malolattica **si**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **12,5%**

Zuccheri residui **1,9 gr/**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino carico lievemente torbido**

Odore - **note tropicali come mango e papaia si fondono**

al più predominante sentore di pera. Ha una carica minerale ben equilibrata, le sue bolle non sono aggressive

Sapore - **secco, di bella freschezza ed equilibrata acidità**

Ideale come aperitivo, sublime per accompagnare crudità.

Temperatura di servizio **10 °C**