

BOSÌ

VINO FRIZZANTE I.G.P.

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



UVE

Uvaggio di varietà autoctone.

TERRITORIO

Provincia di Trapani.

TERROIR

Allevato a controspalliera. Resa per ettaro 80 Q.li. Età del vigneto 25 anni. Altitudine 150 m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta tra la terza settimana di Agosto e la prima settimana di Settembre. Pigiadiraspatura. Macerazione a freddo 8/10m ore. Pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata 16/18° in silos di acciaio. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. Chiarifica, filtrazione, frizzantatura e imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Vivace ed effervescente, presenta un colore giallo paglierino. Il profumo è fine e penetrante con note di frutta esotica. In bocca è sapido, leggero e elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo per l'aperitivo da abbinare ad antipasti, primi piatti leggeri e con secondi a base di pesce e carni bianche.

GRADO ALCOLICO

12%

FORMATO

75 Cl