



# SAINT GERMAIN BRUT BOLLICINE DI SICILIA

Linea TRENDY

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. Terre Siciliane

**VITIGNO:** Grillo e Catarratto

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta di Borgo Guarini

**TIPO DI TERRENO:** Medio impasto tendente all'argilloso

**ESPOSIZIONE:** Ovest (300/400 metri s.l.m.)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura Guyot

**PIANTE PER ETTARO:** 4.000/4.500

**RESA PER ETTARO:** 7.000/7.500 kg

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale I decade di agosto

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 18°C

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat "lungo"

**AFFINAMENTO:** 6 mesi, Charmat "Lungo"

**DOSAGGIO:** Brut

**GRADO ALCOLICO:** 12 % vol. | **PH:** 3.13 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.23 g/l (val.medio)

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2012

**PRODUZIONE ANNATA:** 40.000 bottiglie

**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl, 1.5 L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Da grandi spumanti

**CARATTERISTICHE:** la complessità olfattiva sigilla un perfetto dualismo con l'eleganza al palato. Saint Germain rinnova il concetto di blend tra catarratto e grillo esaltandone le singole caratteristiche offrendo, ai palati più esperti, la possibilità di distinguere le caratteristiche peculiari dei due vitigni.



FIRRIATO



## COLORE

Giallo paglierino luminoso.



## OLFATTO

Nella sua raffinata eleganza incide mu-tevole ed armonioso con spiccate note di frutta bianca e di agrumi.



## PALATO

Variegato e complesso, la sua calibrata acidità e freschezza ne esalta la persistenza fino alle note minerali in chiusura di bocca.

NOTE DI DEGUSTAZIONE