

Palmarès Brut S.A. – Spumanti

Palmarès, termine di origine latina che, con il significato di “degno della vittoria”, sta a indicare l’eccellenza di questo spumante, ennesima espressione di quel tesoro che sono le uve Grillo coltivate in un vigneto che coniuga, da un lato, le peculiarità di un terroir come quello della Riserva Naturale del WWF da cui prende il nome l’azienda, e dall’altro, l’influenza del mare e delle sue brezze iodate.

Classificazione: Vino Spumante Brut

Tecnica di spumantizzazione: metodo Martinotti o Charmat

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un’altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 11,5%

Note di degustazione: dal colore giallo paglierino, animato da un *perlage* persistente. Bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, che ricorda i fiori di campo e la mela Granny Smith. Al palato secco, pieno, sapido e invitante con sentori di albicocca e pera. Lascia un piacevole retrogusto ammandorlato

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, ideale per accompagnare ogni occasione speciale. Servire a 6-8 ° C

Prima annata: 2011

Bottiglie prodotte: 25.500



Informazioni sui vigneti: le uve del Palmarès arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q



Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: prima decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio, a temperatura controllata del vino base, che viene successivamente messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione

Affinamento: in acciaio, per il periodo della presa di spuma, da un minimo di 30 a un massimo di 50 giorni. Segue qualche mese di sosta in bottiglia prima della commercializzazione