

## Palmarès Rosé Extra Dry S.A. – Spumanti

---

*Nella tenuta di Gorghi Tondi si coltiva un'eccellenza siciliana normalmente vinificata in rosso, il Nero d'Avola. In questo **Rosé Extra Dry** a primeggiare sono l'eleganza e la freschezza, piuttosto che la potenza del principe dei vitigni siciliani, senza rinunciare alle peculiari caratteristiche organolettiche che ne fanno una delle varietà più apprezzate e ricercate dell'isola. Merito della maestria enoica dell'azienda della famiglia Sala, capace di valorizzare e rinnovare i sapori più autentici della Sicilia, con coraggio e personalità.*

**Classificazione:** Vino Spumante Extra Dry

**Tecnica di spumantizzazione:** metodo Martinotti o Charmat

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

**Uvaggio:** Nero d'Avola

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Note di degustazione:** dal colore buccia di cipolla carico. Al naso è fresco e delicato, con note di piccoli frutti rossi e fragoline appena raccolte. Al palato intrigante, vivace e ben equilibrato, con una piacevole vena acida

**Abbinamenti:** perfetto per aperitivi, il corpo e la fragranza lo rendono eccellente anche come vino a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti e crudités di pesce, crostacei, e sushi. Servire a 6-8 °C

**Prima annata:** 2011

**Bottiglie prodotte:** 17.000





**Informazioni sui vigneti:** le uve del Palmarès Rosé arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 120 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:** tra la seconda e terza decade di agosto

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio, e macerazione di 2-4 ore, 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