

SPARKLING



LUCIMARE

SPUMANTE BRUT CHARMAT

TERRE SICILIANE IGT

Le luci del mare nelle fresche sere d'estate, questo è Lucimare. Da uve bianche coltivate in Sicilia, uno spumante metodo charmat dal gusto brioso e dall'animo elegante, da stappare in compagnia.

UVE

Blend di uve bianche coltivate in Sicilia

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato di tipo calcareo sabbioso

Altimetria: quota zero sul livello del mare

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale precoce, a partire dalla prima decade di agosto nelle prime ore del mattino. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale in autoclave. Affinamento per circa un mese in autoclave sulle fecce fini.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino, dal perlage molto fine e persistente.

Profumo: al naso esprime note di chiara matrice floreale e fruttata che introducono ad un assaggio secco, equilibrato e saporito.

Gusto: di estrema finezza ed eleganza, al sorso è fresco e delicatamente sapido.

ABBINAMENTI

Fresco e leggero da stappare in tutte le occasioni informali. Ideale come aperitivo, ottimo anche a tutto pasto per accompagnare antipasti, primi con frutti di mare, piatti leggeri o di mare non troppo elaborati.

GRADO ALCOLICO

11.5% vol

FORMATO

75 cl