

LA GRANDE FAMILLE

METODO CLASSICO BRUT

A Josephine Despagne, gentildonna francese sposa di Carlo Pellegrino, apprezzata per le sue grandi doti di umanità da tutti i collaboratori della Cantina, che lei amava chiamare La Grande Famille.

UVE

Chardonnay in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Salemi - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una struttura marnosa/gessosa

Altimetria: 170m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, con inverni miti e precipitazioni limitate.

L'area non subisce elevate massime termiche.

VINIFICAZIONE, PRESA DI SPUMA E MATURAZIONE

Epoca di raccolta nella prima decade di agosto.

Vinificazione del vino base: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C.

A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presatura di spuma e maturazione: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia ad una temperatura di 15°C, per circa 50 giorni.

Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono in catasta per almeno 24 mesi. Successivamente le bottiglie vengono poste nelle pupitre per effettuare il reumage e consentire l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 30 giorni di reumage, si effettua la sboccatura e la dosatura del prodotto.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli

Perlage: finissimo e persistente con una elegante corona di spuma.

Profumo: ricco con sentori di lievito e crosta di pane.

Gusto: pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.

ABBINAMENTI

Per brindare in occasione di un aperitivo, ideale anche per chi ama bere le bollicine durante il pasto, in accompagnamento soprattutto a crostacei e crudità. Servire a 6°-8°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl

