



# VACCARO

## METODO CLASSICO millesimato 2021

CATARRATTO SPUMANTE PAS DOSE' SICILIA DOC



<b>MILLESIMO 21</b>	I sboccatura
<b>CLASSIFICAZIONE</b>	SICILIA DOC
<b>VARIETÀ</b>	100% CATARRATTO
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12,5 % VOL.
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	7,00 g/L
<b>pH</b>	3,15
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	< 3,00 g/L
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	SALAPARUTA, 160 mt SLM
<b>VIGNETO DI PRODUZIONE</b>	Particella 447 in c.Da comune, composta da 14 filari, 1693 ceppi di 35 anni (1989)
<b>TERRENO</b>	Terreno alluvionale di medio impasto con buon contenuto di calcare e sostanza organica.
<b>ALLEVAMENTO E POTATURA</b>	Controspalliera- guyot
<b>RESA PER ETTARO</b>	In media 80 q.Li
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale in cassette alle prime ore dell'alba con selezione dei grappoli. L'uva viene immediatamente trasferita in cantina e lavorata entro poche ore
<b>DATA DI RACCOLTA</b>	19 agosto 2021
<b>VINIFICAZIONE BASE SPUMANTE</b>	Estrazione del mosto fiore con pressatura soffice a freddo delle uve in atmosfera controllata, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (13-14°C). Affinamento in acciaio sui lieviti con batonnage per circa 6 mesi mesi.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico o Champenoise con permanenza sui lieviti in bottiglia per 20 mesi ad una temperatura di 15° C. Poste nelle Pupitres si procede al remuage e successivamente alla sboccatura.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Paglierino con riflessi dorati, finissimo il perlage. Al naso, note di piccole pasticceria profumata agli agrumi. Al palato è ampio, cremoso con piacevoli ritorni agrumati.
<b>ABBINAMENTI</b>	si sposa perfettamente con crudi di pesce, primi e secondi di mare
<b>FILOSOFIA DELL'ETICHETTA</b>	14 filari. 1693 monumenti. Dominano le 63 aree dal 1989 Possenti i loro intrecciati fusti, donano forme inconsuete. Quei filari rappresentano il vigneto di famiglia: il frutto di anni di sacrificio diventa patrimonio genetico da tramandare affinché viva il ricordo. È dal volere di Carmelo di preservare quei monumentali ceppi, simbolo della strada percorsa insieme al padre Giacomo, che nasce il nostro metodo classico: Un sogno in bottiglia.