

Principi di Mola Sicilia DOC Metodo Classico Catarratto



Nome completo Principi di Mola Sicilia DOC Catarratto Spumante
Tipologia Metodo Classico Pas Dosè Millesimato
Vendemmia 2019
Origine Sicilia, Italia
Vitigno Catarratto in contro-spalliera
Tipologia Suolo Medio impasto argilloso
Densità di piantagione 5000 per ha
Resa per ettaro 70 q.li
Esposizione Nord-Ovest
Altitudine 400/500 mt s.l.m.
Fermentazione Acciaio inox; 14-16°C; 15-20 giorni
Permanenza sui lieviti 48 mesi in bottiglia
Percentuale di alcool in volume 12%
Temperatura di servizio 8-10 °C
Colore Giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo Floreale, agrumato, frutta tropicale, fragrante,
Gusto Armonioso, avvolgente, piacevolmente fresco
Abbinamenti antipasti o secondi di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche

Dal desiderio di coniugare le raffinate tecniche di spumantizzazione Metodo Classico con le peculiarità dei vitigni autoctoni, nasce il Sicilia DOC Catarratto Metodo Classico Pas Dosè.

Preparato solo nelle annate in cui la natura regala delle uve eccezionali e mantenuto autentico nelle sue caratteristiche peculiari dalla vigna fino al calice.

Osservando il bicchiere, si nota la vivacità delle bollicine, eleganti, finissime e persistenti, che fanno risplendere il bicchiere.

Avvicinando il bicchiere, avvertiamo l'intensità e finezza dell'ampio bouquet che inebria il naso con fragranti note di crosta di pane e pasticceria, seguite da note di zagara, ginestra, frutta a polpa gialla, agrumi e mandorla. Continuando l'olfazione si avvertono aromi di erba fresca falciata e fiori di campo, oltre alla nota minerale legata al territorio nel quale viene prodotto.

Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla vivace acidità e sapidità interessante. In bocca, si conferma intenso e fine come al naso e queste piacevoli fragranze persistono per un tempo medio-lungo.