

LAVÌ SPUMANTE EXTRA DRY NERO D'AVOLA ROSÉ 2021



Avvolgente, fruttato, armonico. Uno spumante 100% Nero d'Avola; un Extra Dry che valorizza l'espressione autentica di questo vitigno principe della Sicilia. Tra le etichette di pregio di Colomba Bianca, questa cuvée nasce in purezza da uve vocate alla spumantizzazione secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. Sapido, delicato, il Lavì Rosé rispecchia a pieno il territorio d'origine con ottimi livelli qualitativi e una lunga e tenace persistenza. Il bouquet floreale e le intense note aromatiche danno prova di estremo fascino e versatilità.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosa porpora, limpido e brillante.



PROFUMO: Intenso, penetrante. Al naso si percepiscono le incantevoli note fruttate di fragoline e lamponi.



PERLAGE: Fine e persistente.



GUSTO: In bocca ritornano gli aromi percepiti al naso. La grandiosa sapidità che lo contraddistingue ne esalta il corredo aromatico: fresco e leggero.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Primi e secondi a base di pesce. Ideale anche con aperitivi e antipasti di formaggi freschi.

CALICE CONSIGLIATO: mezza-flûte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Un nome di fantasia che celebra in maniera autentica e identitaria il comune di Vita, esaltando il profondo legame con il culto ultrasecolare della vite.

PRODUZIONE ANNUA: 20.000 bottiglie.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Nero d'Avola.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE: 500-600 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

CEPPI/HA: 4.000.

RESA UVA Q.LI/HA: 60.

EPOCA VENDEMMIALE: Terza settimana di agosto.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 10-15 kg.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

VINIFICAZIONE: Le uve di Nero D'Avola destinate alla Cuvée Lavì sono lavorate con la massima attenzione, così da produrre basi spumante che verranno lavorate secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. In questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata a 16° per 30 giorni con una permanenza sui lieviti favorita da frequenti Batonnage. Successivamente il vino viene filtrato e imbottigliato. La caratteristica di questo metodo è che tutte le fasi che seguono la rifermentazione,

compreso l'imbottigliamento, avvengono in condizioni isobariche.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.