



TERZAVIA ROSÉ MILLESIMATO

METODO CLASSICO, VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT-IGP

Pignatello 100%



TERRITORIO Sicilia occidentale, Marsala (TP).

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 0,5.

ETÀ VIGNETO 20 anni.

TERRENO Di medio impasto argilloso, pianeggiante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 12%.

SO₂ TOTALE < 25 mg/l.



VENDEMMIA Manuale in piccole casse, fine settembre.

RESA PER ETTARO (HL) 40.

VINIFICAZIONE DEL VINO BASE Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve intere e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio. La fermentazione è operata da lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. Il Pignatello viene vinificato in bianco.

TIRAGGIO (Settembre 2023) Aggiunta di mosto fresco, sempre ottenuto da uve Pignatello dell'annata successiva (2024). Il mosto fresco viene aggiunto al vino in quantità proporzionali tali da diluire il tenore in alcool e apportare la quantità di zucchero (naturale) necessaria alla presa di spuma. L'apporto di zuccheri non supera il 15%.

AFFINAMENTO 14 mesi sui lieviti.

PRIMA ANNATA 2010.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 4.000.



ABBINAMENTO Perfetto con antipasti a base di pesce o, in abbinamento a secondi piatti a base di anatra e oca.