



Curù Sur Lie

👁 **Tipo di vino:** Bianco frizzante

🍇 **Vitigno:** Catarratto

⚙️ **Metodo:** Ancestrale è una parola molto evocativa, riporta alla mente un sapere legato ai nostri predecessori, qualcosa che trova radici nel lontano passato ma ha un valore infinito, senza tempo e senza compromessi. Ancestrale è il metodo fermentativo per produrre vini frizzanti e spumanti, usato dai nostri antenati, quando la Natura dettava i tempi del vino, prima dell'arrivo delle moderne tecnologie.

🏠 **Forma di allevamento:** Controspalliera Guyot

⚖️ **Resa per ettaro:** 90 Quintali

🌾 **Terreno:** Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.

📅 **Vendemmia:** Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

🍷 **Vinificazione:** Consiste in una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti autoctoni presenti sui grappoli, seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, di solito a bassa temperatura. Qui la fermentazione viene prima rallentata e poi bloccata conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Gli enzimi e i lieviti chiusi in bottiglia inibiscono la CO2 creando, come dicono i francesi, un "petillant" leggermente frizzante. Normalmente, non effettuando la sboccatura o degorgement, questi vini si presentano torbidi con sentori olfattivi di crosta di pane più accentuati dovuta a una maggiore presenza di lieviti.

🌡️ **Temperatura di servizio:** 10° C

🍷 **Gradazione:** 12 % Vol

🔍 **Caratteristiche organolettiche:** Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori di crosta di pane molto pronunciati. Lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo perlage.

🍷 **Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo; può accompagnare crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche.

Azienda Agricola Musanegra s.s.

Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137

Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio

+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822

info@musanegra.it / www.musanegra.it