



Curù frizzante

- 👁 **Tipo di vino:** Bianco frizzante
- 🍇 **Vitigno:** Catarratto
- 🏠 **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 nei primi di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- 🍷 **Vinificazione:** Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio termo-controllate a 15°C. A fine fermentazione e dopo la filtrazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate. Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una seconda rifermentazione in piccole autoclavi, utilizzando il metodo Martinotti – Charmat, allo scopo di ottenere un vino frizzante ad una pressione di circa 2 atmosfere.
- 🌡 **Temperatura di servizio:** 10° C
- 🍷 **Gradazione:** 12 % Vol
- 🔗 **Caratteristiche organolettiche:** Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdolini. Al naso elegante e floreale sentori di fiori di campo e pera; al palato armonico, delicato, fresco e di facile beva grazie ad un perlage fine e delicato.
- ❤ **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