

TERZAVIA METODO CLASSICO ROSÉ MILLESIMATO 2011

Classificazione: Metodo Classico, Vino Spumante di Qualità, Brut Nature

Varietà: Grillo 50%, Nero d'Avola 50%

Grado alcolico (% Vol): 12%

Territorio: Sicilia occidentale, Marsala (TP)

Superficie del vigneto (ha): 0,5

Età vigneto: 20 anni

Terreno: calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro

SO₂ totale: 10 mg/l

Vendemmia: manuale in piccole casse, dal 20 agosto

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, per poi continuare in fusti di rovere francese da 500 e 225 l (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con climatizzazione dell'ambiente. La fermentazione è operata da lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti

Il Nero d'Avola viene vinificato in bianco

Tiraggio: (Settembre 2012) Aggiunta di mosto fresco, sempre ottenuto da uve Grillo dell'annata successiva, presenti nello stesso vigneto, e seguendo lo stesso metodo per la vinificazione del vino base. 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%

Note dell'enologo: in etichetta, il vino viene classificato come rosé, poiché si tratta di un taglio al 50% di uve a bacca bianca e rossa vinificate in bianco (pertanto senza macerazione sulle bucce). Ne risulta un rosé molto tenue, dal colore "buccia di cipolla"



MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 - fax 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |



Sia il Grillo che il Nero d'Avola sono varietà con una spiccata acidità totale per vocazione. Tale caratteristica è accentuata se la vendemmia viene anticipata

Affinamento: il 50% del vino affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in *barrique* e *tonneau* di rovere francese, sui propri lieviti. Almeno 18 mesi in bottiglia sempre sui propri lieviti

Sboccatura: a partire da novembre 2013, dosaggio zero

n° di bottiglie prodotte: 3.000

Prima annata: 2008

Abbinamento: perfetto con antipasti a base di pesce o, in abbinamento a secondi piatti a base di anatra e oca.

Dicono di noi (note di degustazione):

Franco Ziliani, Le mille bolle blog: "già il colore è uno spettacolo, un buccia di cipolla tutto particolare, una cosa rara con sfumature vagamente aranciate, bello il perlage, anche se al naso la carbonica è un po' pungente, ed il naso vi colpisce, vi prende amabilmente a scudisciate con la sua stravagante fittezza e complessità, ricco, denso, caldo, salato, selvatico, con albicocca secca, mandorla, prugna, mallo di noce, prugna, che poi in evoluzione lasciano spazio trionfale al lampone, e sfumature agliacee, a comporre un insieme "concettoso" e ossidativo, con accenni di liquirizia, agrumi canditi, frutta esotica. [...] la bocca, piena, ricchissima, con tannino in evidenza, densa, calda, avvolgente, secchissima da paura, incisiva, nervosa, scattante, una sorta di laser con le bollicine. Una cosa che mentre la bevi continua ad intrigarti e suonarti come un continuo punto di domanda che mette alla prova la tua esperienza, i termini di paragone. Che non ci sono".

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 - fax 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

