



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



le lune

IGT T.S Bianco Frizzante

Piacevolezza e bevibilità siciliana

Le Lune I.G.T. Terre Siciliane nasce da un progetto di voler creare un bianco spumantizzato che regalasse forti emozioni. E così, dalle nostre uve Insolia e Grillo rigorosamente raccolte in notturna per garantire l'optimum della materia prima, è nato. Il metodo Charmat consente di degustare appieno le note frizzanti senza tralasciare le note di frutta a polpa bianca e quelle sapide. Stupisce al palato per il finale netto e armonico.

le lune

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

le lune

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Uve autoctone siciliane a bacca bianca

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest - Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub-alcalino

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Età media delle viti: 4 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In bianco

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 12/15°C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Affinamento: 4 mesi in tini di acciaio. Seconda fermentazione in autoclave (Metodo Charmat)

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sentori di frutta esotica e pera bianca. Al palato è sapido, giustamente acido sapido.

Grado alcolico: 12,00/12,50% Vol

Acidità totale: 6,00/6,50 g/l

Zuccheri residui: 3,00 - 4,00 g/l

Ph: 2,60 - 2,80



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

