



VINCENT Metodo classico Brut

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice - Gibellina (TP)
Uve <i>Grape Variety</i>	Catarratto - I.G.P. Terre Siciliane
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Alberello appoggiato <i>Sapling supported</i>
Densità <i>Plants density</i>	4000 Piante/ha <i>4000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	500 s.l.m. <i>500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	60 ql/ha <i>60 hls/ha</i>
Fermentazione <i>Fermentation</i>	Fermentazione in acciaio inox ed in bottiglia (metodo classico). 13/14 °C <i>Fermentation in stainless steel re-fermentation in the bottle (classic method). 55/57 °F</i>
Affinamento <i>Refining</i>	Con i lieviti in vasca per 6 mesi, in bottiglia per 24 mesi <i>In contact with the lees in the steel tank for 6 months, and re-fermentation in the bottle for 24 months</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli <i>Straw yellow with greenish reflections</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fragrante, lievi sentori di crosta di pane, aromi fruttati <i>Fragrant, slight hints of bread crust, frutly aromas</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fine e persistente <i>Fine and persistent</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	12.50 % Vol