

MULIERIS Vino spumante Brut



Territorio

I vigneti per la produzione dello Spumante Mulieris si trovano in Sicilia nel comune di Salaparuta (TP) al centro della Valle del Belice. Il territorio si presenta prevalentemente collinare e la sua altitudine varia dai 90 metri s.l.m., pianure a destra del fiume Belice, per poi arrivare ad altitudini di 600 metri s.l.m. nella parte più alta. La vocazione vitivinicola del territorio e le sue caratteristiche pedologiche-climatiche, unita alla perizia agronomica ed enologica degli operatori, ha portato in questi ultimi anni alla produzione di vini di assoluta eccellenza per molti importanti brand siciliani.

Vigneti

I Vigneti per la produzione dello spumante Mulieris, situati nel comune di Salaparuta, si trovano ad una altitudine di 400/450 metri sul livello del mare. La forma di allevamento è a controspalliera con potatura a Guyot, la densità di piante per ettaro è pari a 4000 e la produzione di uva per ettaro è di circa 70/80 q.li. Queste caratteristiche pedoclimatiche e di allevamento consentono di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dell'uva. I vigneti utilizzati per la produzione dello spumante Mulieris sono: Pinot nero 50% , Chardonnay 50% .

Vendemmia

La raccolta viene effettuata esclusivamente e rigorosamente a mano, utilizzando delle cassette della capacità di 15/20 kg che consentono la ventilazione dell'uva attraverso delle apposite fessure. Il periodo di raccolta, seguendo in modo scrupoloso le curve di maturazione dell'uva, avviene nella prima settimana di agosto.

Vinificazione

All'arrivo in cantina, l'uva, viene immediatamente diraspata, raffreddata ad una temperatura di 6 – 8° e sottoposta a pigiatura soffice. La resa che si ottiene dall'uva trasformata in mosto è pari al 55%. La Vinificazione avviene all'interno di tini di acciaio a temperatura controllata per esaltare i profumi del vino.

Spumantizzazione (o presa di spuma)

La presa di spuma viene effettuata attraverso la rifermentazione del vino con il metodo Charmat lungo. La durata della presa di spuma è di almeno 6 mesi.

Scheda tecnica

Nome	MULIERIS
Tipologia	Vino spumante Brut
Uve	Pinot nero 50%, Chardonnay 50%.
Zona di ubicazione dei vigneti	Salaparuta (TP)
Altitudine	400 metri sul livello del mare
esposizione	Nord Est
Resa	70/80 quintali per ettaro
Vendemmia	Manuale, prima decade di agosto
Vinificazione	Le uve, raccolte manualmente e poste in cassette da 15/20 Kg, vengono sottoposte a pigiatura soffice. La fermentazione viene svolta a temperatura controllata
Presatura di spuma	Metodo Charmat lungo, almeno 6 mesi ne svolta a temperatura controllata
Grado alcolico dello Spumante	12,5%
Descrizione	Spuma bianca, perlage fine e persistente. Ha un colore giallo con riflessi verdognoli. Notevole spessore olfattivo. Gusto equilibrato e di grande complessità.
Temperatura di Servizio	6-8 gradi centigradi