

D U E D E I

GRILLO

M E T O D O C L A S S I C O

SCHEDA TECNICA DELL'ANNO 2011

Denominazione, *Vino spumante di qualità, Metodo classico*

Varietà delle uve, *Grillo 100%*

Epoca di vendemmia, *La seconda decade di agosto*

Vinificazione

il DueDei si ottiene dalla selezione delle migliori uve provenienti da un unico vigneto sito nella laguna dello Stagnone in c/da Spagnola versante nord di Marsala, raccolte a mano in cassette da quindici chilogrammi, dalla fermentazione alcolica del mosto di prima frazione (45% del peso dell'uva) in tini di acciaio e in parte in piccole botti di rovere.

Dopo una attesa di dieci mesi , per permettere al vino di affinarsi ed illimpidirsi, si procede alla creazione della cuve'e .

La cuve'e del DueDei pas dose' , e' il risultato di una ricerca volta a trovare quell'equilibrio gustativo che non potrà più essere modificato fino alla commercializzazione.

Al degorgement, infatti non riceve alcuna aggiunta di zuccheri con la liquer.

Tiraggio, *Agosto 2012*

Degorgiatura, *Lotti di 400 bottiglie/mese inizio produzione giugno 2014 L.01/11, con 22 mesi sui lieviti*

Dati analitici alla Sboccatura, *Alcol 13,00 % vol.; ph 3,00; acidità totale 7,00 grammi/ litro; acidità volatile 0,57 grammi/litro; solfiti totali 16 mg/litro; zuccheri 1.5 g/litro*

VINIFER S.a.s. di Roberto Tranchida e C.
Sede: Via Mario Nuccio, 2 –Marsala
Cod.fisc./P.Iva 02093360812
email: info@duedei.com
www.duedei.com