



**CANTINE
AMATO**

GAUDIS

CUVÉE FEDERICO

SPUMANTE METODO CLASSICO BIO



Varietà: Chardonnay supportato da una piccola percentuale di Catarratto.

Classificazione: Vino spumante di qualità - IGT Terre Siciliane

Provenienza uve: Valle dello Jato (PA)

Terreni: mediamente calcarei con argille miste e tessitura mediamente grossolana.

Altitudine: da 350 a 390 m.s.l.m.

Resa: 2 kg / pianta

Piante per ettaro: 4000

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Guyot

Vendemmia: Prima decade di Agosto.

Vinificazione: Pressatura a grappolo intero selezionando solamente la parte di mosto estratto a basse pressioni. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Tiraggio: Al vino base viene addizionata la "liquer de tirage" per avviare la presa di spuma in bottiglia. Le bottiglie vengono messe in catasta e maturano per 36 - 48 mesi sui lieviti.

Sboccatura: sboccatura "à la glace" con addizione della "liquer d'expédition".

