

ARYA

METODO CLASSICO BRUT

Tiratura limitata (tra 6.000 e 12.000 bts) per un metodo classico di grande finezza, simbolo del 'sapere artigianale' di Caruso & Minini. Catarratto in purezza, Arya nasce da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve a base spumante. Dopo una raccolta manuale nella prima decade di agosto, si procede con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, l'affinamento sur lie fino alla presa di spuma e, infine, con la rifermentazione in bottiglia.

Una bollicina dal perlage "di seta", caratterizzata da un gradevole bouquet aromatico a base di agrumi e fragranze di pan brioche. Al sorso cremoso, di bella struttura e con una spiccata acidità sul finale.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo chiaro luminoso

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Delicato al naso, dove si percepiscono interessanti note vegetali e di fiori, nonché fruttate di mela, agrumi e pesca bianca, sfumate da una leggera tostatura di pane e mandorle.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Sorso cremoso, di bella struttura, e con una spiccata acidità sul finale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Grazie alla spiccata acidità e ad un finale mai stucchevole, può essere degustato a tutto pasto. Bene con primi e secondi piatti a base di pesce (cernia, spada), trova l'accostamento ideale con crudité di crostacei e molluschi.

CALICE CONSIGLIATO: mezza-flûte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Il termine "Arya" (etereo) richiama l'eleganza e la finezza del perlage

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: tra 6.000 e 12.000

FORMATI: 0,75 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: Tra i 350 metri e i 450 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

ZUCCHERI: 6,3 g/l

SPUMANTIZZAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sui lieviti fino alla presa di spuma. Rifermentazione in bottiglia con affinamento di almeno 12 mesi sui lieviti.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE

