



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SAN LOÈ - Metodo Classico

Denominazione: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q. Metodo Classico).

Aromatico, leggermente sapido. Il San Loè racchiude tutto il calore della Sicilia attraverso un sorso ricco di brio e piacevolezza che racconta il territorio e la biodiversità di luoghi iconici e identitari come Corleone. Un Metodo Classico dosaggio Brut da uve di Nerello Mascalese in purezza vinificate in bianco, raccolte manualmente e in cassette durante l'ultima decade di agosto. Terminata la pressatura e la successiva fermentazione a temperatura controllata, il vino sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Il perlage, fine e persistente, esalta marcati sentori di frutta esotica ben equilibrati alla sfumatura tostata di crosta di pane.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Giallo brillante.

Profumo: Fresco, con una variegatura aromatica che lascia spazio ai sentori della frutta esotica (litchi), di pesca gialla e agrumati che si accostano, alla perfezione, con le note floreali di gelsomino e alla crosta di pane.

Gusto: La bocca è cremosa e il lime ben contrasta una punta leggermente amaricante di mandorla, donando una leggerissima sapidità. Il perlage è fine e persistente.

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti: Ottimo con la tempura di gamberi e i fiori di zuccina.

Calice consigliato: Mezza flûte.

Temperatura di servizio: 8°C.

SUL MERCATO

Origine del nome: Ispirato al Santo Patrono di Corleone, San Leoluca.

Canale distributivo: Ho.re.ca.

Produzione annua: 5.000 bottiglie.

Formati: 75 cl.

Confezioni: Cartoni da sei bottiglie.

DATI AGRONOMICI

Vitigno utilizzato: 100% Nerello Mascalese.

Zona ubicazione Inzolia: Contrada Malvello, Monreale (PA).

Altitudine: 270 m. s.l.m.

Tipo di suolo: Terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

Orientamento ed esposizione delle viti: Nord - Sud.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa uva: 90 q.li/ha.

Epoca vendemmiale: Fine agosto.

Tipologia di raccolta: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Vinificazione in Bianco: L'uva raccolta viene vinificata in bianco e a basse temperature per almeno 15 giorni. La rifermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Champenois e i lieviti per la presa di spuma vengono uniti circa 4 mesi dopo la fine della fermentazione. La sboccatura viene eseguita 30 mesi dopo la vendemmia con l'aggiunta del liqueur d'expédition.

Affinamento: in bottiglia per un periodo di 6 mesi.

Longevità: Da 6 mesi a 2 anni.

