



BRUT ROSATO METODO CLASSICO




Murgos
BRUT ROSÉ
METODO CLASSICO


Murgos
BRUT ROSÉ
METODO CLASSICO

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane Spumante I.G.T., Metodo Classico

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Planting density

4.500 piante/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

6-7 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<8 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette, effettuata prima della completa maturazione.
Manual in small crates, prior to full maturity.

Pressatura - Pressing

Diraspatura, breve macerazione nelle presse pneumatiche e pressatura delicata.
Destemming, short maceration and gentle pressing in pneumatic press.

Decantazione - Clarification

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati.
Chilling of the grape must and static clarification in stainless steel vats.

Fermentazione - Fermentation

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.
In stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi in acciaio inox per 7-8 mesi.
In stainless steel vats for 7-8 months.

Presa di spuma - Prise de mousse

Viene eseguita all'inizio della primavera successiva alla vendemmia con aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati. Le bottiglie sono chiuse con tappo a corona e bidule e trasferite nel locale sotterraneo per la rifermentazione.
Carried out in the early spring following the harvest with the addition of sugar and selected yeasts. Each bottle is closed with a crown cap and bidule and transferred to a large underground cellar for re-fermentation.

Affinamento bottiglia - Bottle aging

Sui lieviti per un periodo variabile tra 1,5 e 2,5 anni.
On the yeast for a variable period between 1 to 2.5 years.

Remuage - Riddling

Con giropalette.
With gyro-palettes.

Degorgiatura - Disgorgement

Il congelamento del collo, la degorgiatura ed il dosaggio sono effettuati con macchine semiautomatiche.
Carried out with the help of semi-automatic machines that freeze the neck of each bottle and disgorge any sediment.

Potenzialità - Aging potential

>5 anni dalla degorgiatura.
>5 years after disgorgement.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2004.
Vintage 2004.

Produzione annuale - Annual production

33.000 bottiglie 0,75 l.
33.000 bottles 0,75 l.

Altre informazioni - More information

Questa innovativa espressione del Nerello Mascalese nasce nella vendemmia 2004 e conferma le potenzialità di questa uva per la spumantizzazione. Il Brut rosé è per eccellenza il vino da accompagnare a tutto pasto, esplosivo al naso, esprime subito una grande persistenza gusto olfattiva oltre che grande piacevolezza.
This innovative expression of Nerello Mascalese was born in 2004 and confirms the potential of Etna's native black grape for use in traditional method sparkling wines. Our Brut Rosé is an excellent wine for every meal, due to its expressive aromas and flavors, and a great persistence for the utmost pleasure.

Colore - Color

Rosa tenue vivace.
Soft pink, lively.

Perlage/effervescenza - Bubble

Perlage fine e persistente.
Fine and persistent.

Bouquet - Aroma

Sentori di crosta di pane e lievito, frutta rossa giovane di fragola e melograno.
Aromas of pastry and bread, fresh young red fruits, strawberry and pomegranate.

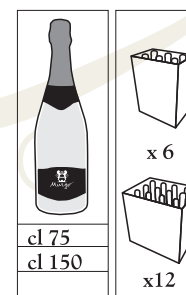
Sapore - Flavor

Grande impatto gustativo giocato su sapidità e freschezza, con delle stuzzicanti bollicine.
A powerful impression that plays with sapidity and freshness, and a pleasant mousse.

Abbinamenti - Food pairings

Tartara di tonno; insalata di polpo; spaghetti ai ricci di mare; pasta con aglio, olio e peperoncino e tanti altri piatti.
Tuna tartare; Octopus salad; Spaghetti with sea urchin; Pasta with garlic, oil, and chilli.

MURGO BRUT ROSATO 2017-2018
METODO CLASSICO
TERRE SICILIANE SPUMANTE I.G.T.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it