



Rosemosse blanc de blanc
è uno spumante a base di
uve Grillo, spumantizzato
con il metodo Martinotti per
preservare la sua freschezza

ROSEMOSSE BLANC DE BLANC

Linea \\ Sparkling

Rosemosse Blanc de blanc è uno spumante Extra Brut, ottenuto da uve Grillo in purezza, varietà nota per la sua fragranza aromatica e per la sua freschezza.

La vinificazione avviene in acciaio, con successiva presa di spuma in autoclave per oltre due mesi, processo che consente di preservare l'integrità aromatica del vitigno e di sviluppare un perlage fine ed una lunga persistenza.

Al naso rivela note tioliche importanti che ricordano la frutta non ancora matura e delle note citriche di agrumi e mela verde. Al palato si ritrova un gusto fresco, una bollicina fine con perlage vivace e finale molto persistente.



Grillo



In bianco



12% vol



8-10°C



NAVARRA

ROSEMOSSÉ BLANC DE BLANC

Spumante Extra Brut Bianco \\\ Terre Siciliane IGT

Denominazione

Spumante Extra Brut Bianco
Terre Siciliane IGT

Uve

Grillo 100%

Anno di produzione

2025

Bottiglie prodotte

6.500

Zona di produzione

Contrada San Giacomo - Butera (CL)

Suoli

Medio impasto tendente al sabbioso

Altitudine

350/400 metri s.l.m.

Esposizione

Pianeggiante

Sesto d'impianto

250 cm x 100 cm

Sistema d'allevamento

Spalliera

Potatura

Guyot

Numero ceppi per Ha

4000

Età della Vigna

7 anni circa

Andamento climatico

Annata molto calda e seccata, con precipitazioni sotto i minimi stagionali, estate arida con picchi di temperature che hanno richiesto l'utilizzo di irrigazione di soccorso

Periodo Vendemmia

Entro la prima decade di Agosto

Vinificazione

In Bianco

Temperatura di fermentazione

12/14 °C

Presatura di spuma

In autoclave - 6 atm

Fermentazione malolattica

Non svolta

Affinamento

3 mesi passati sui lieviti,
2 mesi in bottiglia



NAVARRA