



IRATUS

BRUT

Tipologia: spumante
Zona di produzione: Oasi Protetta WWF (Mazara del Vallo - TP)
Classificazione: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Uve: Millesimato Brut
Prima annata di produzione: grillo 100%
Tipo di allevamento: 2015
Densità di impianto per ettaro: contropalliera Guyot
Resa per ettaro: 3500 ceppi
Tipo di terreno: 70 quintali
Altitudine: medio impasto, calcareo tendente sabbioso
Vendemmia: 50 metri s.l.m.
Vinificazione: manuale in cassetta durante la seconda decade di agosto all'alba
Presa di spuma: in vasche di acciaio inox termoregolate, preventiva pressatura
Affinamento: soffice e criomacerazione sulle bucce, mosto a decantazione naturale
Colore: fermentazione isobara in autoclave a 5.5 bar per 90 giorni
Profumo: in bottiglia per 60 giorni
Gusto: giallo paglierino brillante intenso e riflessi verdognoli, perlage fine e continuo
Abbinamenti: intenso e persistente, fine con profumo di mora di gelso,
Gradazione alcolica: cedro, mandorla e sentori minerali e iodati
Temperatura di servizio: molto secco, fresco, minerale, delicatamente cremoso e avvolgente,
di equilibrata struttura e persistenza, con fondo sapido-amarognolo
perfetto a tutto pasto, con risotto ai frutti di mare e secondi di pesce
12,5% vol.
6 - 8 °C

Type of wine: sparkling
Place of origin: WWF Protected Oasis (Mazara del Vallo - TP)
Classification: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Grapes: Mllésimé Brut
First year of production: grillo 100%
Production technique: 2015
Density per hectare: double cordon Guyot system
Yeld per hectare: 3500 vines
Soil type: 70 quintals
Altitude: medium density, limestone partially sandy
Harvest period: 50 meters a.s.l.
Wine process: manual during the second half of August at dawn
Foam process: within temperature controlled stainless steel tanks, after soft pressing
Refining: and cryomaceration on the skins, naturally settled grape must
Colour: isobaric autoclave fermentation at 5.5 bar for 90 days
Aroma: 60 days in bottle
Taste: brilliant stray yellow with greenish reflections, animated by fine,
continuous and persistent perlage
intense and persistent, delicate with scent of mulberry, cedar and almond
with mineral and iodine notes
fresh and very dry, mineral, gently creamy and overwhelming,
with balanced structure and persistence, sapid-bitter background
excellent throughout the dinner, with seafood risotto, lobster and shrimps
12,5% vol.
6 - 8 °C



Società Agricola Baglio Aimone s.r.l.
 Via Giovanni Falcone, 13 - 91020 Petrosino (TP)
 tel./fax +39 0923 985082 - e-mail: info@baglioaimone.it

