



IRATUS

EXTRA DRY

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

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

