

# Brut

Contea di Sclafani DOC 2013

Tasca Conti D'Almerita

---

Pensato nel '90 per gli amici del Conte Giuseppe, il Brut Contea di Sclafani Doc Tasca Conti d'Almerita è uno spumante 100% Chardonnay elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Spumante

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Contea di Sclafani

**Denominazione** DOC

**Annata** 2013

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Sicilia

**Localizzazione** Tenuta Regaleali - Palermo

**Vitigno** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo dorato, il perlage è fine e continuo

**Gusto** Delicato, cremoso e morbido ma allo stesso tempo armonico ed equilibrato grazie a buona freschezza, finale persistente

**Profumo** Fragrante, complesso e fruttato

**Abbinamenti** Antipasti di stuzzichini, antipasti di pesce freddi e caldi, antipasti di pesce affumicato, antipasti di affettati e salumi, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di umido e alla griglia, secondi piatti di verdura e pesce.

**Temperatura di servizio** 8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 450-900 m. slm m

**Tipologia terreno** Sabbioso

**Allevamento** Spalliera

**Densità impianto** 4.200 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 35 quintali

**Vinificazione** Prodotto secondo il metodo classico o champenoise, con rifermentazione in bottiglia. Malolattica svolta parzialmente

**Affinamento** 24 mesi sui lieviti