

DC  
DONNADICOPPE  
GIBELLINA

**Zona Vitivinicola** Sicilia Occidentale / Valle del Belice / Gibellina

*Production area Western Sicily / Valle del Belice / Gibellina*

**Vitigno** Nerello Mascalese

*Variety Nerello Mascalese*

**Altitudine** 500 m. s.l.m.

*Altitude 500 m. s.l.m.*

**Esposizione dei vigneti** Nord/Ovest

*Exposure North/West*

**Sistema di allevamento** Alberello appoggiato

*Training system Sapling supported*

**Tipo di potatura** Guyot

*Type of pruning Guyot*

**Densità dei ceppi per ha** 4000

*Density of the stocks per ha 4000*

**Resa di uva per ha** 60ql./ha

*Yield of grapes per ha 60 ql./ha*

**Epoca di vendemmia** 2/3° decade di agosto

*Harvest time 2nd/3rd week of August*

**Fermentazione** 1° Fermentazione in acciaio inox

Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico)

*Fermentation 1a Fermentation in stainless steel.*

*Fermentation in the bottle (Classic Method)*

**Temp. di fermentazione** 13/14°C

*Fermentation temp 13/14°C*

**Affinamento** A contatto con i lieviti in vasca per 6 mesi - in bottiglia per 24 mesi

*Refinement In contact with the lees in tank for 6 months, in bottle for 24 month*

**Degorgement** Aprile 2016

**Dosaggio** Brut

*Dosage Brut*

**Gradazione Alcolica** 12,50%

*Alcoholic Gradation 12,50%*

**Aspetto visivo** Rosè

*Visual aspect Rosè*

**Perlage** Fine, intenso e persistente

*Perlage Fine, intense and persistent*

**Olfatto** Fragrante, lievi sentori di crosta di pane ....(frutta rossa)

*Smell Fragrant, slight hints of bread crust .... (red fruit)*

Adel

METODO CLASSICO ROSE'

