

# TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone



## Klopé - Spumante Rosato Metodo Classico

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: Terre Siciliane IGT

UVE: Frappato 50%, Nero d'Avola 50%

MILLESIMO: 2020

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 23 q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 600

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in barriques. Rimane a contatto con le fecce fini per sei mesi con continui batonage

TIRAGGIO: giugno 2021

SBOCCATURA: gennaio 2024

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 12,8; acidità totale 7,2; ph 3,0; SO<sub>3</sub> 72 mg/l

NOTE: nato dalla felice unione tra il Frappato ed il Nero d'Avola, Klopé è uno spumante rosé metodo classico con 30 mesi di affinamento sui lieviti, di grande finezza e di ottima persistenza. Di colore rosa buccia di cipolla, al naso presenta delle piacevoli note di frutti rossi che si fondono perfettamente con quelle di spezie e crosta di pane. Alla degustazione è pieno, di ottimo corpo e di buona sapidità.

ABBINAMENTI: estremamente gradevole come aperitivo, può essere abbinato anche a piatti più strutturati come zuppe di pesce, pesci grassi in umido oppure anche con carni bianche.

DENOMINATION OF ORIGIN: Terre Siciliane IGT

GRAPES: Frappato 50%, Nero d'Avola 50%

VINTAGE: 2020

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 23 q/ha

BOTTLES PRODUCED: 600

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in barriques. It remains in contact with the fine lees for six months with continuous batonage

DRAFT: June 2021

DISGORGEMENT: January 2024

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: alcool 12,8; total acidity 7,2; ph 3,0; SO<sub>3</sub> 72 mg/l

NOTES: born from the happy union between Frappato and Nero d'Avola, Klopé is a classic method rosé sparkling wine with 30 months of aging on the yeasts, with a great finesse and excellent persistence. Onion skin pink in colour, the nose has pleasant notes of red fruits combined perfectly with those of spices and bread crust. At the tasting it is full, with excellent body and good sapidity.

PAIRING: extremely pleasant as an aperitif, it can also be combined with more structured dishes such as fish soups, stewed fatty fish or even white meats.

M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum eugeneum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.

