



**FEUDI IMPERIALI**

[www.feudiimperiali.com](http://www.feudiimperiali.com)

# IMPERATOR BIANCO VINO SPUMANTE EXTRA DRY

## CULTIVAZIONE

*Ubicazione del vigneto:* Tenuta Torretta Salemi (TP) – Sicilia Occidentale  
*Uve:* selezione di uve autoctone a bacca bianca  
*Esposizione:* Ovest  
*Altimetria s.l.m.:* 300 metri  
*Tipologia di terreno:* argilloso  
*Eta' delle viti:* 8 anni  
*Densita' di impianto ceppi/ettaro:* 3000  
*Forma di allevamento:* Controspalliera  
*Potatura:* Guyot corta 6-8 gemme  
*Resa Q.li/Ha:* 90-100  
*Periodo di vendemmia:* prima decade di Agosto

*Condizione della raccolta:* manuale

## VINIFICAZIONE

*Pressatura:* soffice  
*Tempi di macerazione delle bucce:* 8 ore a 5° c  
*Temperatura di fermentazione:* 18° c  
*Durata della fermentazione:* 15-20 giorni  
*Fermentazione malo-lattica:* no  
*Affinamento un vasca:* 90 giorni  
*Affinamento in bottiglia:* 2 mesi

Il processo di spumantizzazione viene eseguito a bassa temperatura

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore:* giallo paglierino chiaro  
*Odore:* vinoso con leggera fragranza di frutta  
*Sapore:* leggermente amaro, fresco, leggero

## SERVIZIO

*Temperatura di servizio:* 10° c  
*Bicchieri di portata:* calice a tulipano chiuso  
*Abbinamenti gastronomici:* antipasti di pesce, primi piatti con crostacei. Perfetto anche per l'aperitivo e per accompagnare il dessert.

# IMPERATOR WHITE SPARKLING WINE EXTRA DRY

## CULTIVATION

*Vineyard location:* Salemi (TP) - West Sicily  
*Grape:* Autochthonous grape variety  
*Position:* West  
*Altimetry:* 300 meters on sea level  
*Type of terrain:* clayey  
*Vine age:* 8 years  
*Plantation density stub/hectare:* 3000  
*Breeding form:* held by wiring and cement pallet  
*Harvest period:* First decade of August  
*Harvesting method:* manual

## WINE MAKING

*Pressing:* soft  
*Soaking time for skin:* 8 hours at 5° c  
*Fermentation vat:* stainless steel  
*Fermentation temperature:* 18° c  
*Fermentation duration:* 15-20 days  
*Vat refining:* 90 days  
*Bottle refining:* 2 months

the process of sparkling is made at a low temperature

## ORGANIC CHARACTERISTICS

*Color:* straw yellow, plain

*Odor:* viny with a light fruity fragrance  
*Flavor:* slightly bitter, fresh and light

## SERVICE

*Serving temperature:* 10° c  
*Serving glass:* closed tulip shaped goblet  
*Gastronomical suggestions:* we highly recommend to serve it with fish hors d'oeuvres and shellfish first course. Perfect also with desserts.

# IMPERATOR BLANC VIN MOUSSEUX EXTRA DRY

## CULTIVASSIONS

*Emplacement du vignoble:* Salemi (TP) - Sicile Occidental  
*Raisin:* variétés indigènes  
*Exposition:* Ouest  
*Altimètre:* 300 mètres  
*Type de terrain:* argileux  
*Age des pied:* 8 ans  
*Densité de l'implantation:* 3000  
*Type de culture:* spallier  
*Période de vendange:* début août  
*Condition de récolte:* manuelle

## VINIFICATION

*Temps de macération des peaux:* 8 heure a 5° c  
*Cuve de fermentation:* Acier inox  
*Température de fermentation:* 20° c  
*Durée de fermentation:* 15-20 jours

La prise de mousse sa fait a faible température

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

*Couleur:* jaune paille, limpide  
*Odeur:* vineux avec un léger parfum fruité  
*Saveur:* légèrement amer, frais, légère

## COMMENT LE SERVIR

*Température de service:* 8/10° c  
*Verre:* verre a tube ou ballon  
*Accompagnement gastronomique:* appariement excellent avec les cours a base de poissons et de crustacés. Ideal pour accompagner le dessert.

# IMPERATOR BLANCO ESPUMOSO EXTRA SECO

## CULTIVACIÓN

*Región de ubicación del viñedo:* Salemi (TP) - Sicilia Occid  
*Uva:* variedad autóctona  
*Exposición:* Oeste  
*Altimetria s.l.m.:* 300 metros  
*Tipología del terreno:* arcilloso  
*Edad del viñedo:* 8 años  
*Densidad plantación de vides/hectárea:* 3000  
*Forma de crianza:* Controspalliera  
*Poda:* Guyot corta 6-8 yemas  
*Rendimiento Q.li/Ha:* 90-100  
*Período de vendimia:* los primeros diez días del mes de agosto

*Selección/recogida:* manual

## VINIFICACIÓN

*Prensado:* suave  
*Tiempo de maceración de las pieles:* 8 horas a 5° c  
*Tanques de fermentación:* Acero inox  
*Temperatura de fermentación:* 20° c  
*Duración de la fermentación:* 15-20 días

La prensa de espuma tiene lugar a una baja temperatura en un autoclave con una breve parada en la levadura para preservar el afrutado

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

*Colores:* amarillo pajizo, transparente  
*Olor:* vinoso con ligero perfume afrutado  
*Sabor:* agradablemente un poco amargo, fresco, ligero

## SERVICIO

*Temperatura del servicio:* 8/10° c  
*Vaso de portata:* cáliz tulipán cerrado  
*Acompañamientos gastronómicos:* Muestra óptima capacidad de acompañamiento con antipasta de pescado y primero platos a base de moluscos o crustáceos. Ideal para acompañar dulces y postres.

# IMPERATOR 起泡葡萄酒

## 种植

葡萄园种植区域: 西西里西部  
葡萄种类: 多品种混合  
朝向: 西面  
海平面: 500米  
土壤种类: 粘土  
葡萄树龄: 8年  
葡萄株密度: 3000棵(公顷)  
种植方式: 水泥桩平行排列  
产量: 9000-10000公斤(公顷)  
收获季节: 8月初  
采摘方式: 手工采摘

## 感官特性

颜色: 清澈的草黄色  
气味: 淡淡的果香味  
口感: 愉悦的, 轻微的苦味

## 饮用条件

饮用温度: 8-10度  
饮用酒杯: 小口大肚杯  
佐餐: 海鲜贝类开胃菜和头道餐佐餐酒, 也是理想的甜食佐餐酒。