



SPUMANTE *Brut*

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

La finezza dello Charmat dalle pendici dell'Etna.

Qualifica

V.S.Q. - Vino spumante di qualità Metodo Charmat Lungo

Vitigni

Nerello Mascalese vinificato in bianco e piccole percentuali di uve bianche locali

Zona di produzione

vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni del versante orientale; allevamento a contropalliera su terreni vulcanici con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

raccolta anticipata, pressatura molto soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione con metodo CHARMAT lungo con permanenza sul lievito di almeno 12 mesi

Colore

paglierino chiaro brillante con spuma persistente e perlage fine

Profumo

floreale delicato

Sapore

secco ma armonico

Tenore alcolico

12,5% vol.

Abbinamento ai cibi

come aperitivo e con tutte le pietanze a base di pesce e crostacei

Temperatura di servizio

6- 8°C



Antichi Vinai

1877