



NEROMOSSO

NERELLO MASCALESE

VINIFICATO IN BIANCO

Qualifica

Vino bianco mosso di Sicilia

Vitigni

Nerello Mascalese vinificato in bianco insieme ad uve bianche aromatiche ottenute da accurata cernita e selezione

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni del versante orientale. Allevamento a contropalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La trasformazione degli ultimi residui zuccherini avviene in autoclave chiusa per arricchirsi di una spuma leggera che lo rende gradevolmente e delicatamente "mosso"

Colore

Paglierino chiaro brillante con leggere sfumature ramate

Profumo

Floreal con delicati sentori di frutta fresca, piacevolmente aromatico

Sapore

Morbido con buona freschezza e persistenza

Abbinamento ai cibi

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

Tenore alcolico 11,5 % vol.

Temperatura di servizio 6 - 8°C

L'uva nera
diventa
vino bianco.
È la magia
di NeroMosso

www.antichivinai.it



Antichi Vinai

1877