



1877

ETNA DOC

METODO CLASSICO

BRUT MILLESIMATO

**L'amore per la
tradizione, la forza
del Nerello
Mascalese e la
cultura di una
lavorazione antica:
il Metodo Classico**

Qualifica

ETNA - Denominazione di origine controllata

Vitigni

Nerello Mascalese in purezza

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo, allevamento a contropalliera su terreni vulcanici con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Lavorazione delle uve a bassissima pressione e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia con il metodo classico e sosta sui lieviti di almeno 20 mesi

Colore

Paglierino brillante con spuma cremosa, perlage fine e persistente

Profumo

Delicatamente floreale con piacevoli sentori di crosta di pane

Sapore

Secco, morbido, persistente con giusta freschezza acida

Abbinamento ai cibi

Vino da tutto pasto, predilige le pietanze a base di pesce e crostacei

Tenore alcolico 12,5 % vol.

Temperatura di servizio 6 - 8°C

www.antichivinai.it



Antichi Vinai

1877