



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

www.antichivinai.it

1877

ETNA DOC

METODO CLASSICO

BRUT MILLESIMATO

Qualifica

ETNA DOC – Spumante Metodo Classico Millesimato – Brut

Vitigni

100% Nerello Mascalese vinificato in bianco

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo. Sistema di allevamento ad alberello e controspalliera su terreni vulcanici caratterizzati da forti sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice del grappolo intero, fermentazione a temperature controllata. Seconda fermentazione in bottiglia con il metodo tradizionale e sosta sui lieviti per almeno 36 mesi

Colore

Giallo paglierino brillante e *perlage* fine e persistente

Profumo

Intensi sentori di fiori bianchi e piacevole aroma di crosta di pane

Sapore

Morbido, buona struttura, spuma cremosa, persistente, sapido e spiccata acidità

Abbinamento ai cibi

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

Tenore alcolico 12,5 %

Temperatura di servizio 6 - 8°C

Formato disponibile: 750 ml – 1500 ml