



Esuberanza
del *Blanc de
Noir*
Energia del
suolo
vulcanico
Eleganza del
Nerello
Mascalese



BOLLENERE

BLANC DE NOIR - BRUT A DEMI

Qualifica

V.S.Q. – Vino Spumante di Qualità – Metodo Charmat Lungo - Brut

Vitigni

Nerello Mascalese vinificato in bianco con piccolo percentuali di uve bianche autoctone siciliane

Zona di produzione

Vigneti situati nel versante orientale del Vulcano, allevamento a contropalliera su suolo vulcanico con grandi sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Raccolta manuale di uve non ancora mature per preservare una spiccata acidità ed una moderata gradazione zuccherina; pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in autoclave (Metodo Charmat) con permanenza sui lieviti per oltre 6 mesi

Colore

Giallo paglierino con *perlage* fine e persistente

Profumo

Aromi intensi di fiori bianchi e sentori persistenti di crosta di pane

Sapore

Secco, con una buona freschezza acida, buon corpo, spuma cremosa e sentori persistenti di crosta di pane

Abbinamento ai cibi

Vino da aperitivo e tutto pasto. Ideale con la migliore cucina di pesce della tradizione siciliana. Fa festa ed è indimenticabile con la frutta a polpa bianca, fichidindia e dolci delicati.

Tenore alcolico 12,5 %

Temperatura di servizio 6-8° C

www.antichivinai.it