

NEROMOSSO

NERELLO MASCALESE



L'uva nera
diventa vino
bianco.
E' la magia
di
NEROMOSSO

www.antichivinai.it

Qualifica

Vino bianco mosso

Vitigni

Nerello Mascalese vinificato in bianco insieme ad uve bianche aromatiche autoctone siciliane, ottenute da un'accurata selezione in vigneto

Zona di produzione

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

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione a temperature controllata. La trasformazione degli ultimi residui zuccherini avviene in autoclave, per arricchire il vino di una spuma leggera che lo rende gradevolmente e delicatamente "mosso"

Colore

Giallo paglierino brillante con leggere sfumature ramate

Profumo

Florescente con delicati sentori di frutta fresca a polpa bianca

Sapore

Piacevolmente mosso, morbido con buona freschezza e persistenti note di pesca

Abbinamento ai cibi

Vino da aperitivo e con pietanze a base di pesce

Tenore alcolico 12 %abv

Temperatura di servizio 6-8 °C
