



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

[www.antichivinai.it](http://www.antichivinai.it)

# NEROMOSSO

NERELLO MASCALESE

---

## 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 sabbiosi 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

Floreale 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 %

Temperatura di servizio 6-8 °C