

TENUTE NICOSIA • COLLEZIONE DI FAMIGLIA
**SOSTA TRE SANTI ETNA BRUT
METODO CLASSICO**

SPUMANTE • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

Vitigni	Nerello Mascalese 100%
Grado Alcolico	11,5% vol.
Acidità totale	7,5 g/l (+/- 0.5)

Vigneti

Terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato.

Epoca vendemmia

Fine settembre-inizio ottobre (anticipata di qualche settimana rispetto alle uve raccolte per la produzione di Etna Rosso).

Vinificazione

Le uve attentamente selezionate, vengono raccolte a mano e poste in cassette quando i tecnici dell'azienda rilevano il momento idoneo per l'ottenimento della base spumante, che necessita di elevato tenore in acidità totale e basso grado zuccherino. Le uve raccolte, che seguono la vinificazione in bianco, vengono soffocemente pressate e solo la prima pressatura è destinata a tale prodotto, con conseguenti rese del 50%-60%. La fermentazione dura 3 settimane a temperatura controllata. Il vino rimane in affinamento in vasche di acciaio inox fino alla successiva primavera. Ad aprile viene posto in bottiglia con lieviti e attivanti per iniziare la seconda fermentazione.

Affinamento

Rimane almeno 30 mesi sui lieviti e fecce fini; segue remuage, sboccatura, colmatura e confezionamento. In seguito, rimane ad affinare in bottiglia per almeno altri 6 mesi prima dell'uscita in commercio.

Colore	Giallo paglierino.
Profumo	Intenso ed elegante con sentori tipici di crosta di pane e lievito, e fresche note fruttate e floreali.
Perlage	Fine e persistente.
Gusto	In bocca spicca una grande mineralità e un'ottima spalla acida. Si rivela nel complesso armonico e persistente.

Abbinamenti

A tavola ben si abbina a risotti mantecati al parmigiano, crostacei, molluschi gratinati, frittelle di baccalà, piatti a base di pesci di una certa grassezza, come la cernia. Ottimo anche fuori dai pasti, magari per accompagnare un fritto misto, tartine al salmone, formaggi saporiti e mortadella.

Temperatura di servizio 6-8 C

Bicchieri consigliato Flûte

NOTE _____


— T E N U T E —
NICOSIA

