



Etna Spumante Metodo Classico Brut

-Tenuta Ferrata-



Italia
Sicilia
Etna



CLASSIFICAZIONE

Etna D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

11,50%



VITIGNO

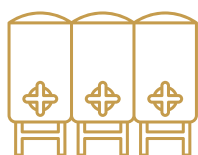
Nerello Mascalese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di grappoli interi. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, il vino affina per 36 mesi sui lieviti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Giallo paglierino intenso.



Bouquet fine e complesso con note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e delicati sentori di crosta di pane.



Fresco, lungo, equilibrato e di grande piacevolezza.