



UNO . OTTO . CINQUE



185

SPUMANTE BRUT
BLANC DE NOIR
TERRE SICILIANE IGP BIO



Un rosso vinificato in bianco, da uve raccolte precocemente con il giusto rapporto di zuccheri, acidi, aromi e prive delle classiche note di colore rosso ma con i sentori tipici di questo vitigno, quali ginepro, pepe nero, frutti rossi, prugne e ciliegie.

*A red vinified in rosé with intriguing notes of red currant, cherry, pomegranate and pink pepper.
Fresh sip, elegant and persistent bubbles.*

VITIGNO

100% Perricone

DENOMINAZIONE

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rifermentazione con lieviti ed MCR BIO dai quali prende vita una spuma fine e cremosa rendendo questo spumante accattivante, elegante e con un aroma fresco e gradevole.

Affinamento di almeno 90 giorni in autoclave.

ABBINAMENTI

Grazie alle sue caratteristiche sgrassanti è ideale per aperitivi, formaggi e salumi a media stagionatura.

Ottimo anche con primi piatti con gamberi e altri piatti di pesce dalle carni grasse, frittura, molluschi e pesce arrosto o grigliato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 g/l circa

GRAPE

100% Perricone

DENOMINATION

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICATION AND AGING

Refermentation with yeasts and MCR BIO from which a fine and creamy foam comes to life, making this sparkling wine captivating, elegant and with a fresh and pleasant aroma.

Aging for at least 90 days in an autoclave.

FOOD PAIRING

Thanks to its degreasing characteristics, it is ideal for aperitifs, medium-aged cheeses and cured meats.

Also excellent with first courses with prawns and other fish dishes with fatty meats, fries, molluscs and roasted or grilled fish.

SERVICE TEMPERATURE: 8°C

ALCOHOL: 12° vol.

RESIDUAL SUGAR: Around 5 g/l