

#BOLLICINEDISICILIA



NEROVENTUNO

NERO 21

SPUMANTE BRUT
NERO D'AVOLA
SICILIA DOP



*Affinato **6 mesi sui lieviti**, intriga per le note di ribes rosso, ciliegia, melograno, pepe rosa, ha sorso fresco, di bella sapidità. Ideale come **aperitivo** e per accompagnare **sushi**, tartare di **tonno rosso**, **linguine all'aragosta**.*

VITIGNO

100% Nero d'Avola

DENOMINAZIONE

Spumante Brut
Sicilia Dop

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in riduzione per preservare i profumi tiolici, affinamento 180 giorni sui lieviti.

ABBINAMENTI

Tartare di tonno rosso, primi piatti a base di pesce o verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 g/l circa

PH: 3,20