



SETTANTUNO

'71

SPUMANTE EXTRA BRUT  
GRILLO  
SICILIA DOP BIO



Un unione di quattro diversi cru di grillo.  
Piacevoli note di agrumi, melone e te' verde.  
Sorso vibrante, minerale e leggermente sapido  
che accompagna una bollicina elegante e persistente.

*A blend of four different grillo crus.  
Pleasant notes of citrus, melon and green tea.  
Vibrant, mineral and slightly savory sip that accompanies  
an elegant and persistent bubble.*

**VITIGNO**

100% Grillo

**DENOMINAZIONE**

Spumante Extra Brut Sicilia DOP BIO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno  
180 giorni in autoclave

**ABBINAMENTI**

Perfetto con verdure e pesce pastellati,  
sauté di cozze o vongole, sarde a  
beccafico o a polpette.

Meraviglioso con i primi piatti di mare  
come tonnarelli ai ricci di mare e busiate  
zucchine e gambero rosso.

Ottimo con filetti di pesce panati e con la  
frittura di paranza.

Da provare con panino con le panelle e  
crocchè.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7°C

**ALCOL:** 12° vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 3 g/l circa

**GRAPE**

100% Grillo

**DENOMINATION**

Spumante Extra Brut Sicilia DOP BIO

**VINIFICATION AND AGING**

Cold maceration in reduction.

Rest on the lees and aging for at least 180  
days in an autoclave.

**FOOD PAIRING**

Perfect with battered vegetables and fish,  
sautéed mussels or clams, beccafico  
sardines or meatballs.

Wonderful with seafood first courses such  
as tonnarelli with sea urchins and busiate  
zucchini and red prawns.

Excellent with breaded fish fillets and fried  
fish.

Try it with sandwich with panelle and  
crocchè.

**SERVICE TEMPERATURE:** 7°C

**ALCOHOL:** 12° vol.

**RESIDUAL SUGAR:** Around 3 g/l