



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