



CATARRATTO

SPUMANTE BRUT
TERRE SICILIANE IGP BIO



Incantevoli sentori di aromi floreali, gelsomino e zagara, sentori agrumati e di pesca bianca, sorso fresco e leggermente sapido.

Enchanting hints of floral aromas, jasmine and orange blossom, hints citrus and white peach, fresh and slightly savory sip.

VITIGNO

100% Catarratto

DENOMINAZIONE

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno 30 giorni in autoclave.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare aperitivi e sushi, tartare e affumicati di pesce.

Eccezionale con linguine alle vongole o cozze, frittura di calamari e pesce alla griglia.

Da provare con pizza e focacce in bianco, come la pizza con crema di zucchine e gamberetti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l circa

GRAPE

100% Catarratto

DENOMINATION

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICATION AND AGING

Cold maceration in reduction.

Rest on the lees and aging for at least 30 days in an autoclave.

FOOD PAIRING

Ideal to pair aperitifs and sushi, tartare and smoked fish.

Exceptional with linguine with clams or mussels, fried calamari and grilled fish.

Try it with pizza and plain focaccia, such as pizza with zucchini cream and prawns.

SERVICE TEMPERATURE: 7°C

ALCOHOL: 12° vol.

RESIDUAL SUGAR: Around 6 g/l