



GRECANICO

SPUMANTE BRUT
TERRE SICILIANE IGP BIO



Grande personalità e carattere, si distinguono gradevolissimi sentori di pera ed erbe aromatiche, sorso avvolto da una piacevole mineralità.

Great personality and character, very pleasant hints of pear and aromatic herbs stand out, sip wrapped in a pleasant minerality.

VITIGNO

100% Grecanico

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

Cruditè e marinati di pesce e crostacei, insalata di polpo, cous cous di pesce o di verdure.

Ideale con primi piatti di pesce come spaghetti alla bottarga o pesce spada, melanzane e menta.

Perfetto per trancio di salmone, pesce spada alla griglia o a forno, straccetti di pollo o tacchino al limone o menta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l circa

GRAPE

100% Grecanico

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

Raw and marinated fish and shellfish, octopus salad, fish or vegetable couscous.

Ideal with fish first courses such as spaghetti with bottarga or swordfish, eggplants and mint.

Perfect for salmon steak, grilled or baked swordfish, chicken strips or turkey with lemon or mint.

SERVICE TEMPERATURE: 7°C

ALCOHOL: 12° vol.

RESIDUAL SUGAR: Around 6 g/l