



## NERELLO MASCALESE ROSE'

SPUMANTE BRUT  
TERRE SICILIANE IGP BIO



Affascinante colore rosa cipria, si apre con delicate note di frutti rossi e fragoline, sorso fresco e leggermente sapido.

*Fascinating powder pink color, it opens with delicate notes of red fruits and strawberries, fresh and slightly savory sip.*

### VITIGNO

100% Nerello Mascalese

### DENOMINAZIONE

Spumante Rosè 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 aperitivo, bruschette al pomodoro, salumi e formaggi e rosticceria tipica siciliana.

Eccellente con le pizze al pomodoro, come la classica margherita e le pizze gourmet.

Ottimo con antipasti, primi piatti e secondi a base di carne. Da provare con la battuta di carne cruda leggermente speziata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C

**ALCOL:** 12° vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 7 g/l circa

### GRAPE

100% Nerello Mascalese

### DENOMINATION

Spumante Rosè 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 for Happy hour, tomato bruschetta, cold cuts and cheeses and typical Sicilian rotisserie.

Excellent with tomato pizzas, such as the classic margherita and gourmet pizzas.

Excellent with appetizers, first courses and meat-based second courses. Try it with lightly spiced raw meat tartare.

**SERVICE TEMPERATURE:** 8°C

**ALCOHOL:** 12° vol.

**RESIDUAL SUGAR:** Around 7 g/l