



NEROVENTUNO  
NERO 21  
SPUMANTE BRUT  
NERO D'AVOLA  
SICILIA DOP



Un rosso vinificato in rosè con intriganti note di ribes rosso, ciliegia, melograno e pepe rosa. Sorso fresco, bollicina elegante e persistente.

*A red vinified in rosé with intriguing notes of red currant, cherry, pomegranate and pink pepper. Fresh sip, elegant and persistent bubbles.*

**VITIGNO**

100% Nero d'Avola

**DENOMINAZIONE**

Spumante Rosè Brut Sicilia DOP BIO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno 180 giorni in autoclave

**ABBINAMENTI**

Ideale come aperitivo con salumi e insaccati speziati e aromatizzati, formaggi a media stagionatura.

Ottimo con tartare o tagliata di tonno, insalata di mare, pasta al nero di seppia.

Eccellente con la parmigiana di melanzane, con la tartare di scottona e con la tagliata di manzo.

Da provare con il panino con milza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7°C

**ALCOL:** 12° vol.

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

**GRAPE**

100% Nero d'Avola

**DENOMINATION**

Spumante Rosè 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**

Ideal as an aperitif with spicy and flavored cured meats and sausages, medium-aged cheeses.

Excellent with tartare or tuna steak, seafood salad, cuttlefish ink pasta.

Excellent with eggplants parmigiana, scottona tartare and sliced beef.

Try it with Palermitan "panino con la milza".

**SERVICE TEMPERATURE:** 7°C

**ALCOHOL:** 12° vol.

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