ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Classico Etna DOC Brut 2019 2019

Pieno, fresco e vibrante

Etna DOC, Metodo Classico Brut, Millesimato. Lo propone Cottanera. Un vino spumante di grande eleganza e complessità, prodotto al 100% da uve Nerello Mascalese coltivate a Castiglione di Sicilia, sulle pendici del vulcano Etna. Un territorio unico al mondo, caratterizzato da terreni ricchi di minerali e da un clima fresco e ventilato. Queste condizioni estreme donano alle uve Nerello Mascalese un carattere forte e deciso, con aromi intensi e una spiccata mineralità. Dopo la vendemmia, i grappoli migliori vengono portati in cantina per essere avviati alla trasformazione. Si parte con la diraspatura e una pressatura soffice. La successiva macerazione a freddo si protae per circa 24 ore, seguita dalla fermentazione che avviene, per il 25%, in piccole botti di rovere francese, dove poi il vino rimane per altri 8 mesi in contatto con i propri lieviti. In questa fase, in alcune barrique si svolge anche la fermentazione malolattica. La restante parte della massa fermenta invece in acciaio a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento, segue una maturazione di 40 mesi sui lieviti, seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia. Colore giallo paglierino brillante, al naso ci accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate. In bocca è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un Brut dal perlage fine e persistente e dalla spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo, si abbina bene a primi piatti di pesce, a secondi di carne bianca e perfino ad alcune preparazioni a base di carni rosse. La sua freschezza e la mineralità lo rendono ideale come vino da tutto pasto.

Sulle pendici settentrionali dell'Etna, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare, si trova Cottanera, un'azienda vinicola che rappresenta bene la passione e il rispetto per la terra vulcanica. Un territorio unico, difficile e al tempo stesso generoso che dona alle uve caratteristiche inconfondibili. Cottanera è una storia di famiglia, dove la passione per il vino viene tramandata di generazione in generazione. Nei vigneti aziendali sia vitigni autoctoni, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante, sia internazionali, come il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon e il Mondeuse. Ogni vitigno trova in questo terroir il suo habitat ideale, esprimendo al meglio le proprie caratteristiche e regalando vini di grande complessità ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Lavico alluvionale
Esposizione Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese, dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica. Per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento di 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Al naso ci accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate. Al palato è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un Brut dal perlage fine e persistente e dalla spiccata mineralità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821