



ACQUISTATO IL

Spumante Metodo Classico Etna DOC Brut 2019

2019

Pieno, fresco e vibrante



Svinando

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 spiccatissima mineralità.

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 spiccatissima 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 protrae 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 barriques 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 spiccatissima 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821