

Cottanera

# METODO CLASSICO BRUT ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura, macerazione in pressa per circa quattro ore 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 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Affinamento sui lieviti** 40 mesi

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosato tenue con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e rimandi alla crosta di pane.

**Sapore** Al palato è cremoso e di ottima struttura, con una mineralità sottile presente sullo sfondo.

**Abbinamenti** Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

