

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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI