

Cottanera

METODO CLASSICO BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

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 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Affinamento sui lieviti 40 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate.

Sapore Al palato è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut dal perlage fine e persistente dalla spiccata mineralità.

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

CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA




COTTANERA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1999
 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

 VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



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


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI