



PÀLICI
SPUMANTE
Etna DOC Bianco
BRUT

Metodo Classico

L'essenza delle vigne storiche tra mito e tradizione.

Esplora la magia dell'Etna attraverso i vini di questa linea. Provenendo da vigneti ultrottantenni, incarnano la storia millenaria del vulcano e l'impegno dei nostri produttori nel selezionare solo le migliori uve per creare autentiche riserve.





PÀLICI

SPUMANTE

Etna DOC Bianco

BRUT

Metodo Classico

Vitigni: 100% Nerello mascalese

Zona di produzione: Etna, versante Nord contrada Pontale Palino

Altitudine: 650 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: settembre

Vinificazione ed affinamento: metodo classico, minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia in ambienti a temperatura controllata. Dopo la sboccatura minimo 4 mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo dorato, limpido e brillante, perlage a grana fine e persistente

Olfattive: complesso e di grande finezza caratterizzato dalla tipica mineralità che esprime il territorio e con note di crema pasticceria, crosta di pane, fiori tipici della macchia mediterranea, agrumi, mela verde, lievito.

Gusto olfattive: sorso secco, fresco e sapido, caratterizzato da una delicata effervescenza, di grande persistenza e con ritorni agrumati

Grado alcolico: 12.5% vol.

Residuo zuccherino: 6 g/litro

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Calice consigliato: flûte panciuto o tulipano di medie dimensioni

Abbinamenti: ideale come aperitivo, consigliamo risotti ai frutti di mare, crudité di frutti di mare e crostacei, tartare di pesce e tutte le specialità gastronomiche di pesce tipiche della tradizione mediterranea