



FEMINA
SPUMANTE
Etna DOC Bianco
BRUT

Metodo Classico

Dai vigneti dell'Etna, nasce la nostra gioia effervescente:
lo Spumante Etna DOC Metodo Classico,
disponibile nelle versioni Bianco e Rosé.

Questi spumanti, gioielli della Linea Femina,
sono una celebrazione dell'arte della
vinificazione classica.





FEMINA

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 18 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 paglierino, limpido e brillante, perlage a grana fine e persistente

Olfattive: bouquet fine ed elegante caratterizzato da note floreali, mela verde ed agrumi

Gusto olfattive: sorso secco, fresco e sapido, caratterizzato da una delicata effervescenza

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 gli spaghetti alle vongole, crostacei, tartare di pesce e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate di pesce tipiche della tradizione mediterranea