



**FEMINA**  
**SPUMANTE**  
*Etna DOC Rosé*  
**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 Rosè*

## 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:* rosa cerasuolo, limpido e brillante, perlage a grana fine e persistente

*Olfattive:* bouquet fine ed elegante caratterizzato da note floreali di rosa acanina e ginestra, agrumate, frutti di bosco e spezie dolci

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

**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 ed in abbinamento a salumi e formaggi di breve-media stagionatura tipici siciliani consigliamo primi piatti di pesce, frittiture di pesce e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di pesce tipiche della tradizione mediterranea