



Spumante Etna DOC Blanc de Noir Brut 2021

La Gelsomina

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	La Gelsomina Presa
Classification	DOC
Expansion	30 mois sur lies
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	8 - 9° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
Numéro d'article	19968721

Commentaires

Blanc de Noir élaboré en Méthode Classique, vieilli au moins 30 mois sur lies. Les raisins des cépages autochtones Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio proviennent de terrasses soigneusement sélectionnées à 550 mètres d'altitude. Le sol de l'Etna est composé de lave et d'argile – la "gghiara" locale – formé par des siècles d'éruptions. Ces caractéristiques minérales uniques confèrent au vin son élégance exceptionnelle.

Recommandation culinaire

Excellent à l'apéritif. S'accorde parfaitement avec des plats aux saveurs délicates comme le poisson, les risottos, les légumes et les fruits de mer.

Notes de dégustation

Jaune intense aux reflets verdâtres agréables. Bouquet fin et élégant avec des notes de croûte de pain et de fleurs. Mousse vive en bouche avec un perlage fin et persistant.