



Spumante Etna Rosato DOC Brut La Gelsomina

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Tipo | Vino frizzante |
| Origine | Italia, Sicilia |
| Produttore | La Gelsomina Presa |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | 30 mesi sui lieviti |
| Contenuto | 75 cl |
| Conservazione | fino a 11 anni |
| Temperatura di servizio | 8 - 9° C |
| Contenuto alcolico | 12.5 % |
| Vitigni | Nerello Mascalese |
| Articolo n. | 19968719 |

Annotazioni

Metodo Classico realizzato con le uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Le uve provengono dai vigneti di Mascali, sul versante nord-orientale dell'Etna, il vulcano più alto e più attivo d'Europa. Uno spumante rosé che riflette in modo impressionante la mineralità vulcanica del suo terroir unico.

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo. Si abbina perfettamente con piatti dai sapori delicati come pesce, risotti, verdure e frutti di mare.

Note di degustazione

Colore rosa delicato arricchito da eleganti riflessi color ciliegia. Naso intrigante con piacevoli sensazioni fruttate e floreali, combinate con note di lievito e pane tostato. Strutturato e minerale al palato, con spuma vivace e perlage fine e persistente.