



# GIOVINCO METODO CLASSICO NERELLO MASCALESE IGT EXTRA BRUT



**Zona di Produzione:** Sambuca di Sicilia (AG),  
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

**Uve:** 100% Nerello Mascalese

**Suolo:** Medio impasto

**Sistema di Allevamento:** Spalliera

**Vinificazione e affinamento:** Le uve sono raccolte prima della completa maturazione per mantenere un ottimo equilibrio acido. Successivamente sono delicatamente pressate per evitare l'estrazione di colore dalle bucce. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata (16°C).

La presa di spuma avviene dall'inizio della primavera successiva alla vendemmia. Dopo la seconda fermentazione in bottiglia il vino matura sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Lo spumante non è dosato e viene rabboccato con vino proveniente dalla stessa partita.

**Gradazione Alcolica:** 12,5%

**Enologo:** Vito Giovinco

**Premi:** **GOLD MEDAL** Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino" 2023.



Giallo paglierino luminoso, con un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono subito note di gesso, minerali, iodate ed erbacee. Sullo sfondo crosta di pane, note floreali e frutta tropicale. L'ingresso in bocca è pieno, avvolgente e minerale. Il finale lungo e fresco rivela importanza e longevità.

Perfetto a tutto pasto o da solo. Si abbina bene con ostriche, caviale, frittura e uova. Da provare anche con formaggi e carni bianche. **Servire a 8 °C.**

