



GIOVINCO METODO CLASSICO NERELLO MASCALESE IGT EXTRA BRUT



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350/400 m 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 tra 24 e 36 mesi.

Lo spumante non è dosato.

Enologo: Vito Giovinco

Premi:

- **GOLD MEDAL** Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino" 2024.



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.**