



GIOVINCO METODO CLASSICO NERELLO MASCALESE IGT EXTRA BRUT ROSE'



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 il mosto resta a contatto con le bucce, in pressa, per brevissimo tempo, per estrarne un leggero colore rosato; infine avviene una pressatura soffice. 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:

- **MEDAGLIA ROSSA**

Wine Hunter Awards 2024



Colore rosa tenue, con riflessi brillanti e un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono subito note floreali e leggermente fruttate. Sullo sfondo una lieve nota di pasticceria. In bocca è fresco e armonico, con una piacevole acidità. Il finale è lungo e mantiene le sensazioni avvertite all'olfatto.



Adatto come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce crudo, salumi, formaggi freschi e primi o secondi di media intensità. **Servire a 8 °C.**