

SOSTA TRE SANTI CARRICANTE BRUT

METODO CLASSICO MILLESIMATO

SPUMANTE SICILIA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Sosta Tre Santi**

Da selezionate uve Carricante, coltivate ad alta quota su terreni vulcanici, nasce questo Brut metodo classico della collezione Sosta Tre Santi, che rimane in affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 20 mesi.

Il delicato perlage, l'eleganza dei profumi, la sua grande freschezza e mineralità ne fanno uno spumante ottimo da bere sia come aperitivo che a tutto pasto.

Vitigni	Carricante 100%
Grado Alcolico	11,5% vol.
Acidità totale	7,5 g/l (+/- 0.5)
Dosaggio	dosaggio zero (pas dosè)
Provenienza uve	Etna (contrada Monte Gorna ed altre contrade sul versante sudorientale del vulcano)
Epoca vendemmia	Fine settembre (anticipata di 10 giorni circa rispetto alla raccolta delle uve destinate all'Etna Bianco)

Caratteristiche vigneti

Altitudine: 650-750 m s.l.m. Esposizione: Sud-Est.

Microclima: clima mediamente temperato, con una piovosità media annua di circa 1.000 mm e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Suoli: terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali.

Resa per ettaro: 60 quintali ca. Piante per ettaro: 6.000 ca.

Sistema allevamento: spalliera a cordone speronato.

Vinificazione

Le uve attentamente selezionate, vengono raccolte a mano e poste in cassette quando i tecnici dell'azienda rilevano il momento idoneo per l'ottenimento della base spumante, che necessita di elevato tenore in acidità totale e basso grado zuccherino. Le uve raccolte, che seguono la vinificazione in bianco, vengono sofficemente pressate e solo la prima pressatura è destinata a tale prodotto, con conseguenti rese del 50-60%. La fermentazione dura 3 settimane a temperatura controllata. Il vino rimane in affinamento in vasche di acciaio inox fino alla successiva primavera, quando viene posto in bottiglia con lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione.

Affinamento

Sosta almeno 20 mesi su lieviti e fecce fini; segue remuage, sboccatura, colmatura e confezionamento. In seguito, rimane ad affinare in bottiglia per almeno altri 4 mesi prima dell'uscita in commercio.

Colore	Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.
Naso	Bouquet di grande freschezza e piacevolezza con richiami di fiori gialli e biancospino, aroma di lievito e note mielate.
Perlage	Fine e persistente.
Palato	Grande freschezza, sapidità e piacevolezza, ottima persistenza.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, si sposa alla perfezione con mousse di mozzarella di bufala, torte salate, fiori di zucca ripieni in pastella, verdure in tempura, crudi di pesce, crostacei e frittture di mare. Da provare anche con le tipiche 'Pannelle' siciliane, a base di farina di ceci.

Temperatura di servizio 6-8°C



NOTE _____