

SOSTA TRE SANTI ETNA BIANCO BRUT

METODO CLASSICO MILLESIMATO

SPUMANTE ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Sosta Tre Santi**

Le uve Nerello Mascalese, allevate ad alta quota su suoli vulcanici, si rivelano base ideale per la produzione del metodo classico. Il Sosta Tre Santi Etna DOC Brut è il frutto di un lungo e accurato processo produttivo. Sono necessari almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia per arrivare a produrre uno spumante capace di rappresentare, in modo autentico, le caratteristiche uniche del Nerello e del terroir etneo.

Vitigni	Nerello Mascalese 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	Tra fine Settembre e inizio Ottobre (anticipata di 12 giorni circa rispetto alla raccolta delle uve destinate all'Etna Rosso)

Caratteristiche dei Vigneti

Altitude: 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 giorno e 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 i lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione.

Affinamento

Sosta almeno 30 mesi su lieviti e fecce fini; segue remuage, sboccatura, colmatura e confezionamento. In seguito, rimane ad affinare in bottiglia per almeno altri 6 mesi prima dell'uscita in commercio.

Colore	Giallo paglierino brillante.
Naso	Complesso ed elegante con sentori floreali, note di frutta secca e aroma tipico di crosta di pane e lievito.
Perlage	Fine e persistente.
Palato	In bocca spicca una grande mineralità e un'ottima spalla acida. Si rivela nel complesso armonico e persistente.

Abbinamenti

A tavola ben si abbina a risotti mantecati al parmigiano, crostacei, molluschi (anche al gratin), frittelle di baccalà, piatti a base di pesci grassi, come la cernia. Ottimo anche fuori dai pasti o come aperitivo, in accompagnamento con fritto misto, tartine al salmone, formaggi saporiti o mortadella.

Temperatura di servizio 6-8°C

NOTE

