

**SOSTA TRE SANTI****ETNA EXTRA BRUT SESSANTAMESI****METODO CLASSICO MILLESIMATO**

SPUMANTE ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Sosta Tre Santi**

Uscito per la prima volta nel 2018, in edizione limitata celebrativa del 120° anniversario di Cantine Nicosia, questo spumante Extra Brut da uve Nerello Mascalese svolge – da qui il nome "Sessantamesi" – 5 anni di affinamento sui lieviti in bottiglia. Un periodo di maturazione ben più ampio di quello previsto dal disciplinare della DOC Etna, capace di regalare un profilo gusto-olfattivo di grande complessità ed eleganza a un metodo classico dalla personalità unica.

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 60 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 con riflessi dorati.
Naso	Grande intensità e complessità olfattiva con sentori tipici di crosta di pane e lievito, frutta secca, nuance mielate e note evolutive, frutto del lungo affinamento.
Perlage	Molto fine e persistente.
Palato	Al palato esprime grande eleganza e mineralità, un'ottima struttura e una spiccata vena acida. Nel complesso si rivela armonico e di lunga persistenza.

**Abbinamenti**

Ottimo da bere anche fuori dai pasti, a tavola si sposa bene con risotti mantecati, affumicati di pesce, crostacei, bottarga. Da bere anche come aperitivo per accompagnare mortadella e parmigiano reggiano.

Temperatura di servizio 6-8°C

NOTE \_\_\_\_\_

