FIRRIATO

GAUDENSIUS BLANC DE NOIR

IL PERLAGE DELL'ETNA IN STILE FIRRIATO

Linea **VOLCANIC**

08052024

CLASSIFICAZIONE: Etna D.O.C. Spumante - Brut

VITIGNO: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Contrade: Verzella, Feudo di Mezzo, Contrada Sant'Antonio

ESPOSIZIONE: Versante Nord, da 500 a 650 metri s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Verzella: Sabbioso con elevata capacità drenante

Sant'Antonio: sabbioso con pietrosità di varia granulometria

Feudo di mezzo: franco-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)

PIANTE PER ETTARO: Da 3.500 a 4.200

RESA PER ETTARO: Al di sotto di 90 qli per ettaro

PERIODO DI VENDEMMIA: 2° decade di Settembre

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere senza diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo i dettami del metodo classico

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: In bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi

GRADO ALCOLICO: 12%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2007

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti

NOTE DI **DEGUSTAZIONE**

COLORE

Giallo paglierino tenue tendente all'oro luminoso.

OLFATTO

Intenso e fruttato con note delicate di agrumi di Sicilia, brioche, anice e sentori minerali.

PALATO

Sapore complesso, di buona struttura e al contempo di notevole eleganza. Di lunga persistenza sapida e minerale con bella chiusura di ribes e mandorla.

PERLAGE

Fine e persistente