

SAXANIGRA DOSAGGIO ZERO



- Denominazione: "Etna Spumante DOC"
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: Vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Presa di spuma: metodo classico
- Elevazione: in bottiglie "sur lie" per almeno 36 mesi.
- Colore: Giallo paglierino chiaro
- Profumo: al naso offre note di pane tostato e di lievito, sfumature di agrumi e erbe officinali.
- Perlage: fitto e fine con corona molto persistente
- Sapore: al palato è fresco, profondo, elegante dinamico e di grande armonia
- Gradazione alcolica: 12°
- Abbinamenti gastronomici: si accompagna elegantemente a crostacei e frutti di mare, nonché a secondi piatti a base di pesce poco elaborati, perfetto anche per esaltare un risotto ai funghi, ideale anche come aperitivo.
- Temperatura di servizio: 6/8° C

