



FIRRIATO

GAUDENSIVS PAS DOSÉ

LA FINEZZA, LA COMPLESSITÀ E LA TIPICITÀ DEL NERELLO MASCALESE

Linea ETNA



CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico - Pas Dosé

VITIGNO: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) – Tenuta Cavanera Etnea

CONTRADA: Verzella

TIPO DI TERRENO: Sabbioso con elevata capacità drenante

ESPOSIZIONE: Nord (650 metri s.l.m.)

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

PIANTE PER ETTARO: 3.500

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

VENDEMMIA: Manuale, la 2° settimana di Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il "metodo classico". Frutto di blend di partite di levatura, affinate negli anni

SBOCCATURA: 2021

AFFINAMENTO: In bottiglia a contatto con i lieviti per circa 60 mesi

GRADO ALCOLICO: 12.50 % vol. | **PH:** 3.00 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 7.95 g/l (val.medio) | **ZUCCHERI:** 1,3 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2017

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

PRODUZIONE ANNATA: 25.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo oro pallido con spuma cremosa, particolarmente fine ed evanescente.



OLFATTO

Complesso ed armonico con ricordi di fiori bianchi e ricco di note di frutta secca e pane tostato.



PALATO

Austero al palato nella piena eleganza, sapidità e persistenza, chiusura acida di ribes in note agrumate.



PERLAGE

Sottile e concentrato.