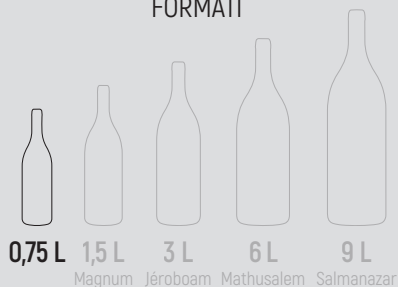




GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



ETERRA VINO SPUMANTE

Vino Spumante Extra Dry
100% Lucido

GIOCO DI PAROLE: ETERRA = È TERRA. Il nome stesso evoca un legame profondo con la terra, sottolineando la nostra dedizione alla qualità e alla cura in ogni fase della produzione.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Salemi.

ALTITUDINE

300-400 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto tendente al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Seconda decade di agosto.

DATI ENOLOGICI

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 40% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente per estrarre solo il mosto fiore. Questo mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, creando un vino base fresco e aromatico. Successivamente, il vino base viene trasferito in autoclave, dove avviene la seconda fermentazione. È in

questa fase che si forma il perlage, grazie alla fermentazione indotta dai lieviti e zuccheri aggiunti. Dopo un periodo di affinamento, lo spumante viene filtrato e imbottigliato, pronto per essere apprezzato con il suo caratteristico perlage e freschezza.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi.

LONGEVITÀ DEL VINO: 12 mesi.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Al naso si presenta con un bouquet di note floreali e fruttate. Tra i profumi floreali, si distinguono i fiori di campo e ginestra, con accenni di camomilla.



GUSTO

I sapori di agrumi e frutti a polpa bianca si ripresentano, insieme a sottili accenti di erbe aromatiche e una delicata sensazione salina. La leggera dolcezza dell'extra dry è bilanciata dalla freschezza, rendendo il sorso morbido e piacevole.



ABBINAMENTO

La vivacità e la freschezza dello spumante si sposano bene con i frutti di mare, bilanciando la loro sapidità. Ottimo anche con un buon risotto agli agrumi o con delle frittate di calamari o gamberi.