

LAVI SPUMANTE BLANC DE NOIR NERELLO MASCALESE

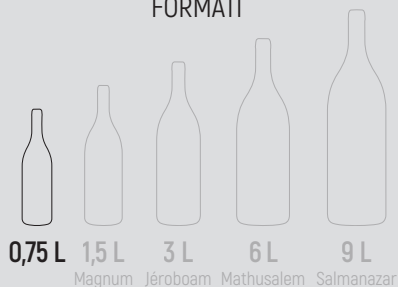
IGP Terre Siciliane
100% Nerello Mascalese



GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

BIODIVINO 2025 **Silver Medal**

5STARWINES & WINE WITHOUT WALLS 2024
90 Pts

BERLINER WEIN TROPHY 2022
Gold Medal

Lavi è un nome di fantasia che celebra in maniera autentica e identitaria il comune di Vita, esaltando il profondo legame con il culto ultrasecolare della vite. Sapido, fragrante, equilibrato. Uno spumante brut di Nerello Mascalese in purezza, tra i vitigni a bacca rossa più identitari della Sicilia. Leggiadro, di buon tannino, il Lavi Brut Blanc de Noir è caratterizzato da un perlage di incantevole delicatezza ed eleganza. I marcati sentori di frutta a pasta bianca e fiori di ciliegio rievocano le caratteristiche di un vino spumante dal grande corredo aromatico, in grado di conquistare i palati più esigenti.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

40.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Valle del Belice.

ALTITUDINE

300-500 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Terza settimana di agosto.

DATI ENOLOGICI

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

SPUMANTIZZAZIONE: I vini che compongono la Cuvée sono rifermentati con il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. Il processo di rifermentazione avviene in autoclave e alla temperatura controllata 16 °C per 15 giorni, con ulteriore permanenza sui lieviti favorita da

frequenti Batonnage. Successivamente il vino viene filtrato e imbottigliato. La caratteristica di questo metodo è che tutte le fasi che seguono la rifermentazione - compreso l'imbottigliamento - avvengono in condizioni isobariche.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.



PERLAGE

Fine e persistente.



PROFUMO

Al naso fine ed elegante. Sentori di rosa e violetta selvatica sono contornate da note fruttate di mirtilli, mela verde e fiori di ciliegio.



GUSTO

Armonico e vivace. La grande sapidità ne esalta il bouquet che risulta fresco e leggero.



ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce. Si sposa bene con formaggi freschi, poco stagionati.