



# NICOLAGUMINA

— DALLE ZOLLE INFUOCATE DEL VULCANO —

FÍLICI  
ETNA DOC

METODO CLASSICO  
BRUT



MINA



# FÍLICI®

ETNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

METODO CLASSICO BRUT



Prodotto a Castiglione di Sicilia in contrada Piano Filici con uve di Nerello Mascalese. La scelta del periodo di vendemmia riveste un ruolo fondamentale nella riuscita di tutto il processo di spumantizzazione. Zuccheri, acidi e pH vengono controllati con cadenza quasi giornaliera.

Il periodo di affinamento in bottiglia sui lieviti arriva a 48 mesi con un remouage manuale. Allo sboccatura lo spumante non subisce nessun dosaggio.

La rabboccatura è effettuata con lo stesso spumante.

Il perlage è fino e continuo, al naso è intenso con sentori di crosta di pane, note floreali e accenni agrumati.

Di buona struttura e persistenza, di grande freschezza ed eleganza, questo spumante esprime una forte tipicità del versante nord dell'Etna.

Grande versatilità a tutto pasto; ottimo con un'insalata di mare e fritti, primi a base di frutti di mare, secondi di pesce della tradizione siciliana.



Colore: Giallo paglierino



Profumo: Crosta di pane, pietra focaia, ginestra e mele dell'Etna



Gusto: Fresco, equilibrato, di buona struttura e persistenza.




Temperatura di Servizio: 4-6°C





Abbinamenti: Fritture e insalate di pesce, primi a base di frutti di mare, secondi di pesce


Vitigno: 100% Nerello Mascalese 

Resa per ettaro: 50 Q.li 

Sistema di allevamento:   
Cordone speronato

Vendemmia: prima decade di settembre 

Vinificazione: Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni 

Affinamento: Sui lieviti per 48 mesi 

Riconoscimenti



ALS Guida ai Vini di Sicilia 2022



Guida Prosit ONAV