



NICOLAGUMINA

— DALLE ZOLLE INFUOCATE DEL VULCANO —





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 supera i 24 mesi con un remouage manuale. Alla sboccatura lo spumante non subisce nessun dosaggio.

La rabboccatura è effettuata con lo stesso spumante.

Il perlage è fine e continuo, al naso è inteso 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.

Riconoscimenti





AIS Guida ai Vini di Sicilia 2022





Guida Prosit ONAV

 **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:** Frittura 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 oltre 24 mesi 