



GAUDENSIVS BLANC DE NOIR IL PERLAGE DELL'ETNA IN STILE FIRRIATO



Linea VOLCANIC

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna Spumante

VITIGNO: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Tenuta Cavanera Etna

CONTRADA: Verzella, Feudo di Mezzo, Contrada Sant'Antonio - Cottanera

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: 5.000 kg

VENDEMMIA: 2° settimana di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il "metodo classico"

SBOCCATURA: 2021

AFFINAMENTO: In bottiglia a contatto con i lieviti per oltre 36 mesi con frequenti "coupe de poignée" per favorire la complessità olfattiva

GRADO ALCOLICO: 12.60 % vol. | **PH:** 3.07 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 7.75 g/l (val.medio) | **ZUCCHERI:** 6 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2009

FORMATI: Bottiglia da 75 cl, 1,5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CALICE CONSIGLIATO: Da grandi spumanti



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino tenue tendente all'oro luminoso.



OLFATTO

Intenso e fruttato con note delicate di agrumi di Sicilia, brioche, anice e sentori minerali.



PALATO

Sapore complesso, di buona struttura e al contempo di notevole eleganza. Di lunga persistenza sapida e minerale con bella chiusura di ribes e mandorla.