








BLANC DE NOIR ETNA SPUMANTE DOC

Classificazione	<i>Etna DOC Spumante</i>
Varietà / Vitigno	 <i>100% Nerello Mascalese</i>
Zona di produzione	<i>Piedimonte Etneo, versante nord-est dell'Etna</i>
Altitudine	<i>550 mt. S.l.m.</i>
Età media dei vigneti	<i>30 anni</i>
Resa /Produzione	<i>50/60 q.li /ha</i>
Sistema di allevamento	<i>Controspalliera a doppio cordone speronato</i>
Densità di impianto	<i>5000 ceppi /ha</i>
Natura del terreno	<i>Lavico-Alluvionale</i>
Tipo di Agricoltura	 <i>Biologica</i>
Vendemmia	<i>Raccolta manuale, prima decade di settembre</i>
Vinificazione	 <i>Pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco</i>
Affinamento	<i>24 mesi sui lieviti</i>
Numero di bottiglie	<i>1400</i>
Gradazione alcolica	<i>12% vol.</i>

