

TENUTA FERRATA



Metodo Classico

DOC ETNA SPUMANTE BRUT

UVAGGIO

Nerello Mascalese (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Moscamento, Versante Nord dell'Etna

ALTITUDINE

680 metri s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera - Alberello

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti di circa 36 mesi prima della sboccatura

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol.

Dosi Distribution Wine