

# SAXANIGRA ROSE'



- Denominazione: "Spumante Etna DOC"
- Zona di produzione: Etna
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali
- Fermentazione: termocondizionata
- Altitudine: 730/750 mslm
- Vitigni: Nerello Mascalese 100%
- Presa di spuma: metodo classico
- Elevazione: in bottiglia "sur lie" per almeno 36 mesi.
- Colore: visivamente si presenta con un colore rosa vivace
- Profumo: il profumo è ampio, avvolgente con note di rosa che ricordano l'uva rossa, la ciliegia, i lieviti freschi e la crosta di pane.
- Perlage: fitto e fine con corona molto persistente.
- Sapore: il gusto è secco, fruttato, di buona struttura. Al palato si presenta pieno, con buona intensità, il retrogusto è lungo e persistente, ripropone note floreali e di frutti a bacca rossa.
- Gradazione alcolica: 12°
- Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, ideale con gli antipasti e si abbina bene su piatti a base di pesce.
- Temperatura di servizio: 6/8° C