

GAMBINO VINI

SIAMO SUL VULCANO

*Qui tutto è estremo,
al limite verticale della
coltivazione della vite*



ETNA SPUMANTE DOP ETNA

Color giallo paglierino dorato e perlage fine e persistente. Il complesso ventaglio olfattivo comprende mela cotogna, ginestra e gelsomino, erbe aromatiche e terziari di cocco, fieno e nocciola. Al palato fresco e delicatamente sapido. Piacevolmente lungo.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Nerello Mascalese

Suolo

Vulcanico

Sistema di allevamento

Spalliera 220x80 cm

Densità d'impianto

5700 piante per ettaro

Resa

60 – 75 quintali per ettaro

Affinamento

48 mesi in bottiglia sur lies e 12 mesi dopo la sboccatura

Temperatura di servizio

4 - 6°C