CAMPORÈ
CONTRADA SAN LORENZO

Contrada San Lorenzo,
Randazzo (CT)
Tel. 336 88 73 00
info@camporewine.it

www.camporewine.it

Spumante
Nerello Mascalese

Vitigno
Nerello Mascalese 100%

Classificazione: : IGT terre siciliane.
Colore: Bianco.
Zona di produzione: Etna versante nord-est.
Altitudine: 750 m.s.l.m.
Terreno: Vulcanico.
Vigneti: Controspalliera età superiore a 10 anni.
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata di 12-14° C, in acciaio inox.
Affinamento: in acciaio inox sui lieviti per circa 4 mesi.
Presa di spuma: metodo charmat lungo per circa 5-6 mesi.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Note di degustazione: si presenta con una bolla fine e persistente, al naso si apprezza una nota floreale, che ricorda il gelsomino, al palato è fresco ben bilanciato tra acidità e struttura.
Abbinamento: ottimo come aperitivo o con primi piatti a base di crostacei.