



Neroluce Brut



CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Butera
in provincia di Caltanissetta



UVE

Nero d'Avola



GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Nero d'Avola vengono raccolte al giusto grado di maturazione zuccherina e di acidità per ottenere un vino base fresco e minerale. La pressatura soffice permette di ottenere un vino bianco da uve nere senza necessità di ulteriori interventi. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti di circa 3-4 mesi, il vino base viene spumantizzato in autoclave dove sosta per circa 45 giorni. Il metodo Charmat esalta le caratteristiche di aromaticità varietale, freschezza e sapidità tipiche del vitigno.

COLORE

Giallo paglierino carico con leggeri riflessi ramati. Perlage fine e persistente.

PROFUMO

Aroma delicato di piccoli frutti rossi tipici di un blanc de noirs con leggere note speziate di pepe nero e chiodi di garofano.

SAPORE

Intenso e persistente con decise note agrumate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 6° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole aperitivo, ottimo abbinato con antipasti di pesce crudo, risotti di mare o di verdure e piatti di pesce alla griglia o carni bianche.