



TENUTE  
MANNINO



# CATERINA DI PLACHI

## ETNA DOC BRUT SPUMANTE ROSATO

**VARIETÀ:** Nerello Mascalese

**CONTRADA:** I vigneti si trovano nelle contrade Bragaseggi nel Comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano

**ALTITUDINE:** 600 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Allevamento ad alberello e contro spalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**ETÀ DEL VIGNETO:** 40 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** Prima decade di settembre

**RESA PER ETTARO:** 50 Q.li/Ha

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione con pressatura diretta delle uve intere, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (14-15° C)

**AFFINAMENTO:** 40 mesi sui lieviti

**SBOCCATURA:** 2020

**DOSAGGIO:** Brut

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

### **INFORMAZIONI PER IL MERCATO**

**PRODUZIONE ANNUA:** 700 bottiglie

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l - 1.5 lt

**CONFEZIONE:** Cartoni da 6 bottiglie (orizzontale)

**DESCRIZIONE:** L'Etna Spumante Metodo Classico "Caterina di Plachi" è ottenuto dalle prime uve raccolte di Nerello Mascalese. Dalla pressatura diretta delle uve nere, con separazione immediata dalle bucce, si ottiene un vino molto ricco in struttura e freschezza acida, presupposti ideali per la successiva presa di spuma con il metodo classico in bottiglia. La lunga maturazione in bottiglia dello spumante sulle sue fecce di fermentazione per almeno 24 mesi, nell'ambiente fresco e buio della cantina, permettono una straordinaria evoluzione di perlage e complessità aromatica. Uno spumante fresco, elegante e con una bella personalità. Colore rosa tenue ed un perlage fine e persistente, si lascia apprezzare per il suo bouquet che richiama a piccoli frutti di bosco e croissant. Al gusto è morbido, fresco e di grande piacevolezza.