



TENUTE
MANNINO

CATERINA DI PLACHI

ETNA DOC SPUMANTE BRUT DOSAGGIO ZERO

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 in bianco con pressatura diretta delle uve intere, decantazione statica a freddo, fermentazione al-colica in acciaio a temperatura controllata (14-15° C).

AFFINAMENTO: 50 mesi sui lieviti

SBOCCATURA: 2024

DOSAGGIO: Dosaggio Zero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

INFORMAZIONI PER IL MERCATO

PRODUZIONE ANNUA: 2.000 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 50 mesi, nell'ambiente fresco e buio della cantina, permettono una straordinaria evoluzione di perlage e complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino brillante, il profumo è particolarmente floreale e ricorda molto i fiori delle ginestre appena sbocciate, la mineralità che contraddistingue questo territorio, la crosta di pane ma anche gli agrumi e la frutta secca tostata. Al gusto si presenta ampio e con una preziosa freschezza, grazie alle uve di alta qualità e al terreno vulcanico ricco di microelementi.

