



# FINA

## Metodo Classico

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
**EXTRA BRUT**



### VIGNETO

*Tipo: Vino Bianco Spumante.*

*Uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 900 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: 5200 piante per ettaro.*

*Resa: 50 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto*

### IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio a circa 15° e rifermentazione in bottiglia 36 mesi su i lieviti.*

*Affinamento: 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.*

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Dal colore giallo leggermente paglierino con perlage fine e persistente. Al naso il bouquet è fresco con note fruttate di mela verde, fiori bianchi e fragranze di lievito. In bocca è fresco, minerale, armonico, bilanciato e sapido.*

### COME SI ABBINA

*Perfetto come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e primi piatti di pesce ideale in abbinamento coi crostacei.*

*Temperatura di servizio: 8-10°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

[www.cantinefina.it](http://www.cantinefina.it)

Seguici / Follow us   