

MODUS BIBENDI

Metodo Classico



DOMAINE

Elios

VIGNERON

Nicola Adamo

VILLE

Alcamo, Palermo

REGION

Sicile

Appellation

Vino Spumante di Qualità

Cépages

100% Catarratto

Rendements moyens

Catarratto (40hl/ha)

Viticulture

Biologique

Vendanges

Manuelles, première semaine de septembre

Vinification

Méthode champenoise, brut nature zéro dosage blanc de blancs. Seconde fermentation en bouteille.

Élevage

6 mois en cuve d'inox + minimum 20 mois sur lies

Alcool

12 %

SO² total

N/A

Terroir

Nouvelle parcelle de Catarratto sur marnes calcaires acquise en 2020, située à 650m d'altitude bordée par une forêt de pins et de chênes.

Climat

Méditerranéen

Conseil de service

L'objectif de Nicolas & Guido était de démontrer que l'on peut faire des belles bulles sur le terroir d'Alcamo avec ce Catarratto doté d'une belle acidité et une bouche briochée.