



MADAUDO
1945

Metodo Classico

B R U T

Millesimato

Dal colore giallo paglierino brillante. La rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti, conferiscono un perlage fine e persistente.

Al naso propone note di crosta di pane arricchite da fiori bianchi e pesca nettarina.

Denominazione:

Terre Siciliane I.G.T.
Metodo Classico

Vitigno:

Nerello Mascalese 100%

Terreno:

Sabbie di origine vulcanica

Grado alcolico:

12,5% Alc. Vol.

Vendemmia, vinificazione e affinamento:

La vendemmia viene effettuata prima della maturazione completa delle uve in modo tale da preservare l'acidità.

A seguito di una pressatura dolce e raffreddamento del mosto, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14°C) per 15 giorni con successivo affinamento per circa 9 mesi.

Dopo la presa in spuma e la chiusura delle bottiglie con tappo a corona e bidule, si dà inizio alla rifermentazione all'interno della cella della cantina a temperatura controllata.

L'affinamento si prolunga per un periodo variabile tra i 18-36mesi.

Code: SPMC
Color: White
Capacity: 75 cl
Alcohol: 12,5%

Typology: IGT Terre Siciliane
Stopper: CORK
Bottles Box: 6
EAN Code: 8002308008889

Pallet height: 140cm | Weigth: 638.4 kg
Box/Layer: 19 | Layer/Pallet: 4
Box/pallet: 76 | bottles: 456
Box dim. cm: 34x28x19cm
Box weight: 9.2kg