# Cicala Metodo Classico

BOLLICINE | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

## INFO

**Paese:** Italia

**Regione:** Sicilia

**Vitigno:** Pinot Nero

**Suolo:** Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi

**Estensione del vigneto:** 0,5 ha

**Tipo d'impianto:** Spalliera bassa

**Densità ceppi per ha:** 5.000

**Età media del vigneto:** 20 anni

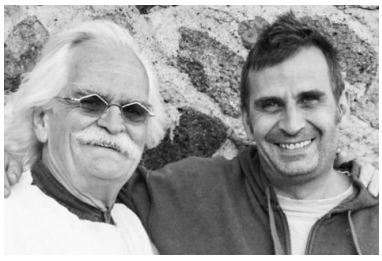
**Produzione media per ha:** 70 hl

**Vinificazione e affinamento:** Macerazione e fermentazione spontanea sulle bucce di 20 giorni, pressatura e fine fermentazione in anfora con parte delle bucce. Rifermentazione con mosto congelato della vendemmia precedente. Affinamento in bottiglia per 8 mesi, quindi sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

**Solforosa totale:** 8 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 300

## PRODUTTORE



**GIOTTO BINI**

Gabrio Bini

## PERCHÉ

Il Cicala Metodo Classico di Giotto Bini è un vino spumante diverso da qualsiasi altro, che attende, con la pazienza propria dei ritmi della natura, la trasformazione da mosto a bevanda degli dei. E' un vino di frutta e di vento, di sottile delicatezza e di decisa energia, come un battito d'ali.

## QUANDO

Riempite una vasca da bagno di Cicala Metodo Classico di Giotto Bini, per nuotare in due a bocca aperta, versatene un poco in un ditale, per battezzare un bambino, mettetene qualche goccia sulla lingua, come tonico nella malinconia, o sorseggiatene un bicchiere a colazione, per brindare alla felicità.



**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**