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

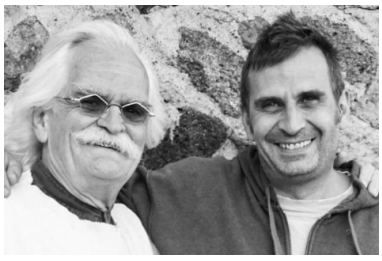
Produzione media per ha: 70 hl

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