

Nicosia

SPUMANTE ETNA BRUT "Sosta Tre Santi"



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	SICILIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12 %
UVAGGIO:	Nerello Mascalese



Le uve Nerello Mascalese, coltivate ad alta quota sul terreno vulcanico, si rivelano una base ideale per la produzione di spumanti metodo classico. Il Sosta Tre Santi Etna DOC Brut è il frutto di un lungo e accurato processo produttivo. Sono necessari almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia per arrivare a produrre uno spumante capace di rappresentare, in maniera autentica, le caratteristiche uniche del Nerello e del terroir etneo.

