

# ZIBIBBO

*lusso siciliano*



## Terzavia extra brut Marco De Bartoli 75 cl

cod.: bollicine7



*Alcol 12%*  
*Formato 75 cl*  
*Varietà Extra Brut*  
*Nazione Italia*

**Produttore Marco De Bartoli**

Da uve grillo al 100% questo spumante è una vera rivelazione. Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve (intere) e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese (del 20% circa delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con climatizzazione dell'ambiente. La fermentazione è operata da lieviti indigeni e con un impiego minimo di solfiti. Tiraggio di mosto fresco aggiunto al vino in quantità proporzionali tali da diluire il tenore in alcol e apportare la quantità di zucchero (naturale) necessaria alla presa di spuma. L'apporto di zuccheri non supera il 15%. Dopo il tiraggio, almeno 18 mesi in bottiglia sui propri lieviti. Non dosato. Ottimo sui piatti della tradizione Siciliana.

**EUR 24,50**  
iva inc.

