#### **TERRITORIO**

### **TERRITORIO DI ORIGINE**

Tenuta Vajasindi alle pendici dell'Etna nord, nel Comune di Castiglione di Sicilia

### VITIGNO

Pinot Nero

#### **TERRENO**

Vulcanico, ricco di microelementi

#### **ALTIMETRIA**

Superiore a 300 metri s.l.m.

#### VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera da 4.500 ceppi per ettaro

### CLIMA

Inverni freddi con primavere fresche, estati secche ventose





Pinot Nero

# DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino molto scarico con netti riflessi verdolini

## PROFUMO

Con grande eleganza racconta di note minerali, accompagnate da una leggera crosta di pane

### **SAPORE**

Ampio di ottima freschezza e mineralità



### TIPO

Spumante extra brut

#### **CLASSIFICAZIONE**

Spumante di Qualità

#### **VENDEMMIA**

Manuale a fine Agosto. L'uva è raccolta a maturazione "precoce" con alta acidità e medio tenore zuccherino

#### **VINIFICAZIONE**

Il vino, frutto di una lavorazione in bianco del Pinot Nero lavorato a basse temperature, è spumantizzato in autoclave con metodo Charmat

#### **MATURAZIONE**

Dalla presa di spuma è cullato per più di sei mesi in autoclave sui propri lieviti

## **AFFINAMENTO**

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

### **GRADO ALCOLICO**

12,0% - 12,5 % in vol

### TENORE ZUCCHERINO

Extra Brut

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6° - 8° C

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo come aperitivo, splendido a tutto pasto

### **MODO DI CONSERVAZIONE**

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

#### DURATA

DUCA NERO

EXTRA BRUT

MILLESIMATO

Sino a cinque anni se conservato in cantine idonee

### **FORMATI**

Bottiglia da 75 cl

# PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019









### **COMUNE:**

Frazione Passopisciaro, nel Comune di Castiglione di Sicilia

### **ETTARI:**

21

Gli 21 ettare di terreno che compongono la tenuta sono suddivisi in tre terrazzamenti, il primo a circa 700 metri sul livello del mare mentre il secondo e il terzo a 620 metri di altitudine.

Vajasindi è caratterizzata da vigneti terrazzati, muretti a secco e una cantina-museo, il tutto rigorosamente costruito in pietra lavica. La natura del terreno è di origine vulcanica: qui la terra è di color bruno scuro e si presenta soffice e porosa, per la presenza di una grande quantità di scheletro di pomice di piccole dimensioni, con una capacità drenante elevata. La posizione della tenuta, nell'area nord del vulcano, determina un microclima unico ed è, in assoluto, la zona più vocata per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa.

#### **CLIMA**

Inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte. Zona ventilata e con il giusto grado di umidità.

Media invernale 10°

Media estiva 21°

### **GEOLOGIA**

Terreno di origine vulcanica. La sua formazione si può far risalire allo sgretolamento di uno o più tipi di lava, di diversa età, e da materliali eruttivi come i lapilli, le ceneri e le sabbie.

100% roccia vulcanica

