

La mappa

Areali produttivi e metodi di spumantizzazione



ETNA

Metodo Classico (Rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi).

Vitigni: Nerello Mascalese minimo 80% vinificato in bianco (Etna spumante bianco) o in rosato (Etna spumante rosato). Carricante, Chardonnay e Pinot Nero, commercializzati con marchio DOC Sicilia o IGT Terre Siciliane.



SICILIA OCCIDENTALE

Principalmente **Metodo Charmat**, ma anche **Metodo Classico** (rifermentazioni in bottiglia).

Vitigni: Grillo, Chardonnay, Catarratto (Lucido), Inzolia, Zibibbo, Grecanico, Chenin Blanc, Nero d'Avola (in bianco e in rosato), Pinot Nero (in bianco e in rosato), Pinot Grigio.



SICILIA CENTRALE

Metodo Classico e Metodo Charmat.

Vitigni: Nero d'Avola (spumanti rosati), Pinot Nero (spumanti rosati), Grillo, Catarratto, Inzolia, Chardonnay.



SUD EST SICILIA

Charmat e Metodo Classico (in crescita).

Vitigni: Moscato Bianco (versioni aromatiche), Nero d'Avola (spumanti rosati).



PANTELLERIA

Principalmente Charmat.

Vitigni: Zibibbo 100%.