

ROSA DEL SUD



Varietà: 100% Nero D'Avola

Classificazione: ROSATO DOC Sicilia

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 13% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: tufo calcareo

Esposizione e altitudine: nord ovest - 350 / 370 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Piante per ettaro: 4500

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva per ha in q.Li: 60

Vendemmia: fine settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 18° C

Durata della macerazione: 2 ore

Affinamento: acciaio

Modalità di stabilizzazione: filtrazione ad 1 micron

Conservazione: 2/3 anni anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Un rosato da uve Nero d'Avola in purezza, che richiama sentori fragranti e intensi di scorza d'arancia e frutti di bosco, dove spicca la fragola. Il sorso è pieno, fresco e con buona corrispondenza gusto-olfattiva.

