

"ROSATO" DOC SICILIA

Un Rosato ottenuto da uve di Nero d'Avola 100% vinificate in bianco. Rosa brillante, al naso esprime intensi sentori di frutta rossa e chiare note vinose, avvolgente e morbido. Sapido, fresco e armonico, risulta al palato equilibrato e di buona persistenza. Ideale da stappare per l'aperitivo, è perfetto per essere abbinato a piatti di carne bianca e salumi.

Uve Nero d'Avola 100%

Zona di produzione:
Riesi (CL) - Mazara (TP)

Le uve vengono raccolte nel corso della seconda decade di settembre e vinificate parzialmente in bianco, con breve macerazione delle bucce fino a raggiungere la perfetta estrazione di colore. Fermentazione 15/18° C per mantenere il complesso aromatico. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Gradazione alcolica: 12,5% Vol. Temperatura servizio: 10/12° C

"ROSATO" DOC SICILIA

A rosè wine made from Nero D'Avola grapes 100% Bright pink color, fruity with notes of red fruit and intense vinous bouquet, harmonious and velvety in the sip. Wide, sapid and fresh taste and a good aromatic persistence, with a long and elegant body. Ideal for an aperitif, it is perfect to be combined with white meat and cold cuts.

Wine varietal: Nero d'Avola 100%

Production area: Riesi (CL) - Mazara (TP)

The grapes are harvested during the second decade of september. Vinification as a white wine, with a short maceration until to reach the perfect extraction of colour. Fermentation 15/18° to conserve fresh aromatics scents. Aging process in stainless steel at controlled temperature. Alcohol content: 12,5% vol. To be tasted at 10/12° C

