

Etna Rosato DOC

ZONA DI PRODUZIONE:
Presa fraz. Di Mascali (CT)

UVE: Nerello Mascalese
80%, Nerello Cappuccio 20%

CEPPI PER ETTARO:
6000 allevati a cordone speronato

RESA:
50q/Ha

TIPO DI TERRENO:
di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:
500 m.s.l.m. Sul versante est dell'Etna.

RACCOLTA:
manuale

VINIFICAZIONE:
vinificato in acciaio a bassa temperatura.

MATURAZIONE:
in acciaio a contatto con le fecce per tre mesi e un anno in bottiglia.

ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce poco elaborati e formaggi freschi e di media stagionatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
colore rosa tenue, al naso si presenta floreale con note di rosa e viola, fruttato con note di fragola di bosco, in bocca si presenta equilibrato, fresco, morbido, con una buona sapidità.

PREMI:
Annata 2019 - 4 Rose Guida Rosa Rosati Rosé

