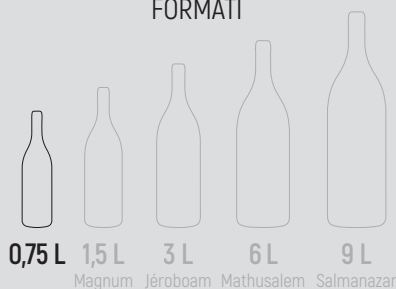




GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



PRINCIPE DI GRANATEY ROSÉ

IGP Terre Siciliane
100% Nero d'Avola

Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo. Deciso, intenso e di carattere. Un Nero d'Avola in purezza che esalta le caratteristiche varietali del vitigno, raccontando la storia e la tradizione delle nostre colline. Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della piena maturazione. La fermentazione avviene a contatto con le bucce per due settimane, il successivo affinamento avviene poi in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Autentico, identitario, Il Nero d'Avola Principe di Granatey è contraddistinto da incantevoli sentori di frutti di sottobosco arricchiti da note di spezie orientali. Un rosso dalla buona struttura e armonioso.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta collina, territorio di Campobello di Mazara.

ALTITUDINE

300-500 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Prima e seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate e fatte macerare a contatto con le bucce a freddo direttamente in pressa per alcune ore, successivamente pressate delicatamente. Dopo una decantazione naturale la fermentazione alcolica viene condot-

ta in vasche di acciaio con temperatura controllata di 16° C.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Rosa antico.



PROFUMO

Possiede un bouquet di pompelmo rosa, frutta rossa e fiori di ciliegio.



GUSTO

Al palato è fine ed elegante, possiede un'ottima acidità e una buona persistenza.



ABBINAMENTI

Antipasti, carni bianche, selvaggina, primi e secondi di pesce e crostacei.