

CANTURADA

ROSATO NERELLO MASCALESE I.G.P.

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



UVE

100% Nerello Mascalese.

TERRITORIO

Provincia di Trapani.

TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 60 Q.li. Età del vigneto 20 anni. Sesto d'impianto 250x90.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta fine Agosto. Pigiadiraspatura. Separazione della parte solida dalla parte liquida. Fermentazione a temperatura controllata 14/16° in silos di acciaio per 13/15 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento. Vinificato in acciaio al fine di mantenere inalterate le naturali caratteristiche.

DEGUSTAZIONE

Un rosè luminoso ed accattivante che esalta al meglio le note fruttate e floreali delle uve.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con antipasti di pesce o crostacei sia cotti che crudi.

GRADO ALCOLICO

12,5%

FORMATO

75 Cl