

ETNA ROSATO DOC

Annate disponibili

DENOMINAZIONE	Etna Rosato D.O.C.	2023 - 2024
REGIONE:	Sicilia	
ZONA DI PRODUZIONE:	Etna, versante sud-ovest, Biancavilla, contrada Montalto	
VARIETÀ DEI VIGNETI:	Nerello Mascalese 97% - Nerello Cappuccio 3%	
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Spalliera ed alberello, viti di circa 60 anni su terreni terrazzati.	

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE:	Pulizia delle uve, leggera macerazione uva in pressa, successiva pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
TECNICHE DI AFFINAMENTO:	4 mesi su fecce nobili con agitazione settimanale e conservazione a temperatura controllata in acciaio, ed affinamento in bottiglia di 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Rosa cipria
PROFUMO:	Aroma raffinato fragrante con sentori di lampone e melograno
SAPORE:	Armonioso e fresco e sapido, con una spiccata nota minerale; dal finale lungo e persistente.

ACCOSTAMENTO E SERVIZIO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:	Accompagna egregiamente anche piatti della nostra tradizione come la pasta alla Norma oltre a pasti dal gusto delicato come i risotti ed i secondi a base di pesce, ma anche dessert a base di frutta.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C

OSSERVAZIONI E NOTE AGGIUNTIVE

La presente scheda ha carattere generale. Trattandosi di un prodotto artigianale legato all'andamento climatico stagionale, i parametri analitici (come la gradazione alcolica, che può variare indicativamente tra il 12% e il 14% vol. a seconda della vendemmia) e lievi sfumature organolettiche possono variare leggermente da un'annata all'altra.