

# TERRE SICILIANE IGP ROSATO ROSA DI NERO



**Classificazione:** Terre Siciliane Igp

**Zona di Produzione:** Sciacca C/da Isole Carboy

**Uve:** Nero d'Avola 100%

**Sistema di Allevamento:** Spalliera semplice, potatura guyot.

**Età delle viti:** 15/20 anni

**Densità Di Impianto:** 4500 piante per ettaro

**Resa per Ettaro:** 70/75 quintali per ettaro

**Epoca di Vendemmia:** Prima decade di settembre con raccolta manuale in piccole cassette.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura con pressatura soffice delle uve, macerazione sulle bucce 4/5 ore e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio inox

**Note di Degustazione:** Colore rosa non troppo intenso con riflessi violacei, pieno e armonico, esprime al naso sentori di rosa rossa e eleganti note di frutti a bacca rossa, ciliegia, melograno e fragolina. Caratterizzato in particolare al palato, da sensazioni di pienezza e rotondità zuccherina, con fine note di acidità e mineralità che lo rendono estremamente piacevole, con un finale sapido e persistente.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 10° - 11° C.

**Abbinamenti:** Da abbinare con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crudi di pesce o affumicati e primi piatti a base di pesce azzurro. Può essere abbinato anche su frittura di pesce, secondi di pesce al forno o arrostito.

**Note:** Due colori, il rosa ed il nero, per un'unica grande passione: il Palermo football club. Vino nato quasi per gioco in

una sera d'estate, dal Nero d'Avola vinificato in bianco, un  
rosato, fresco sapido, intenso, estremamente profumato.