

# TERRE SICILIANE IGP SPUMANTE BRUT LE STRANIZZE ROSATO



## IDENTITA'

**Uve:** Nero d'Avola  
**Area:** Sciacca C/da Isole Carboy  
**Raccolta:** Agosto  
**Età:** 15 anni  
**Metodo:** Manuale  
**Potatura:** Guyot  
**Fermentazione:** Acciaio  
**Densità:** 4000  
**Affinamento:** 6 mesi  
**Resa:** 65 Q.li per Ha.  
**Alcool:** 11,50 % Vol.

## TERITORIO

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Isole Carboj.  
**Altitudine:** 50 m s.l.m.  
**Orografia:** Collinare pianeggiante.  
**Suoli:** limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

## DESCRIZIONE

Dalla nuova linea "Le Stranizze" un rosé brut fruttato sapido, con una buona mineralità. Ha un colore rosa molto tenue, un bouquet ricco di frutti rossi e fiori estivi, elegante al palato, con un perlage raffinato. La sapidità e la mineralità, unite agli aromi di frutta rossa lo rendono piacevole ed emozionante.

Un rosé adatto sia come aperitivo che a tutto pasto, si abbina molto bene con antipasti di crostacei cotti o crudi e con le tartare. Trova accostamenti ideali anche con primi e secondi piatti di pesce molto elaborati. Da servire in calici di piccola ampiezza, aprendolo al momento. Temperatura consigliata di

6° - 8°.