



DENOMINAZIONE: "ROSAMMARE" ROSATO IGP TERRE SICILIANE

UVA: NERO D'AVOLA

GRADO ALCOLICO: 10,5 %

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2016

SUPERFICIE VIGNETO: 1,2 ha

ETA' VIGNETO: 6 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

TERRENO: terre nere ricche di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA: 12 agosto

RESA PER ETTARO: 70 q

VINIFICAZIONE: macerazione di 18 ore; vino senza solfiti aggiunti

AFFINAMENTO: da settembre ad marzo in acciaio

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500

NOTE DI DEGUSTAZIONE: un rosato che fa della freschezza la sua nota caratteristica, bellissimo naso fruttato e speziato, con un netto sentore di variegato all'amarena; acidità e sapidità al palato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pizza con sarde cipolle e cacio cavallo, quiche di peperoni e melanzane.