

Rosato

- › **Nero d'Avola**
DOC • Sicilia
Vino biologico



Vigneto

Le uve provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 150 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura argillosa.

Vendemmia

Le uve vengono vendemmiate anticipatamente alla fine di Agosto, nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve sono vinificate in "bianco" con brevissima macerazione sulle bucce (circa 2/3 ore) e pressatura soffice. La fermentazione prosegue in vasi vinari di acciaio termo-controllati ad una temperatura di circa 15° C. A fine fermentazione, segue un primo travaso per eliminare le fecce grossolane e preservare la componente aromatica. La maturazione prosegue in vasi vinari d'acciaio, sempre a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento segue un breve affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosato tenue con riflessi buccia di cipolla. Bouquet molto fruttato con sentori di frutti di bosco (fragola, more). In bocca la tipica acidità del Nero d'Avola lo rende molto fresco ed elegante, tanto da renderlo di facile beva.