

Glicine Rosa

ANNATA

2023

TIPOLOGIA

Vino rosato

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro Meridionale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali

ALTITUDINE

Da 100 a 250 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Dalla terza settimana di agosto alla seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni in rosato per le varietà interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna per estrarre tutto il potenziale aromatico ricercato. Dopo lo scarico delle uve, avviene una breve macerazione delle bucce per estrarre il colore necessario alla colorazione rosa cipria. Dopo la pressatura soffice delle uve, si procede alla fermentazione del mosto, che conserva la complessità aromatica



ricercata. Dopo la fermentazione, il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 4 mesi, per acquisire spessore palatale e persistenza

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia prima della commercializzazione



Note di degustazione



Colore

Rosa cipria



Profumo

Dai profumi eleganti e delicati di rosa, viola e fragolina selvatica



Sapore

Il palato è ricercato, piacevolmente fresco e delicato. Lievemente fruttato e con buona persistenza e freschezza aromatica



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico

Alcol 11,5% vol.



Abbinamenti

Ideale come aperitivo. Si abbina a secondi di pesce saporiti, carni bianche, e formaggi di media stagionatura. Da provare con pizza e sushi



Temperatura di servizio

10-12° C



Prima annata prodotta

2018



Formati

75 cl