

Note D'Argento Rosa

ANNATA

2023

TIPO

Vino rosato

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone e internazionali

ALTITUDINE

Da 50 a 300 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Terza settimana di agosto fino alla quarta 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



Note di degustazione



Colore

Rosa mediterraneo con riflessi accesi e luminosi



Profumo

Al naso gli aromi floreali di violetta e rosa selvatica si intrecciano a sentori di fragolina selvatica e talco



Sapore

All'assaggio si presenta elegante, il sorso è fresco ma di grande beva



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico

Alcol 11,5% vol.



Abbinamenti

Ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto in abbinamento ad antipasti di mare, cuscus di pesce e verdure, ottimo anche in abbinamento a formaggi poco stagionati bruschette e tapas



Temperatura di servizio

10-12° C



Prima annata prodotta

2010



Formati

75 cl

