



Scheda tecnica

Rosè Igp Terre siciliane

Zona di produzione *C.da Miucia - Maltempo Ispica - RG*

Vigneti Ha 6,00:

Anno d'impianto: 2017

Sistema di allevamento: Controspalliera allevata a cordone bilaterale e una parte a Guyot;

Densità d'impianto: 4500 V/Ha;

Produzione/ceppo: 1,6 Kg;

Pedoclima: Calcareo argilloso fine e di ottima tessitura;

Vitigno: Nero d'Avola

Vendemmia: Raccolta manuale, nell'ultima settimana di agosto;

Vinificazione: Uva raccolta nelle ore più fresche della mattina, pigiatura delle uve, quindi una soffice pressatura, con veloce estrazioni del mosto fiore entro 30' al fine di evitare la cessione di colore presente nelle bucce, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un *piéd de cuve* delle uve raccolte precedentemente.

Affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

Malolattica: Svolta - non svolta.

Affinamento: In acciaio e bottiglia per minimo 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa arancio scarico; profumo fine e complesso di frutti bianchi e fiori, melograno e anguria; etereo con note minerali in evidenza; in bocca è molto fresco con acidità bilanciata, fine nella sua espressione varietale.

Chiusura: *Tappo DIAM5*

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 12 % ACIDITÀ TOTALE 7.47 PH 3.14