ROSA CAOLINO

TENUTA DI CASTELLARO

VISTA
Rosato scarico con brillanti riflessi salmone

OLFATTO
Al naso esprime delicate nuance di rose, macchia mediterranea e minerali

GUSTO
Presenta una delicata struttura con una acidità che avvolge e pulisce il palato per una beva elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con antipasti, primi di pesce, carni bianche e verdure grigliate

QUALIFICA
Rosato secco

DENOMINAZIONE
IGT Terre Siciliane Bianco

ZONA DI PRODUZIONE
Lipari (Isole Eolie)

CLIMA
Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO
Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

ALTITUDINE
350 mt. s.l.m.

VITIGNI
Corinto Nero e altri vitigni rossi autoctoni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello

CEPPI PER ETTARO
7000

GRADO ALCOLICO
12%

VENDEMMIA
Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE
Pigiatura diretta delle uve in pressa pneumatica, successiva decantazione statica a 10-12°C per illimpidire il mosto, fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 2 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA
5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12,5°C