

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