



VISTA

Rosa chiaretto con bollicina leggera e persistente



OLFATTO

Ricorda succo e scorza di agrumi, tonalità minerali, fiori freschi, erbe aromatiche



GUSTO

Profonda freschezza e ben integrata sapidità, avvolgente, teso e asciutto



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile, particolarmente indicato per antipasti e piatti freddi

QUALIFICA

Rosato Frizzante – Metodo Ancestrale

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Mediterraneo e continentale al contempo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Molto ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, fertile e ricco in microelementi e minerali di origine vulcanica come lapilli, pietra pomice, ossidiana.

ALTITUDINE

500 mt. s.l.m.

VITIGNI

Pinot Nero 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 m x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

GRADO ALCOLICO

12%

ZUCCHERI RESIDUI

1,5 g/l

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente in maniera soffice, segue l'illimpidimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in acciaio a temperature controllate e la messa in bottiglia prima della chiusura della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 3 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosa chiaretto con bollicina leggera e persistente, al naso ricorda succo e scorza di agrumi, tonalità minerali, fiori freschi, erbe aromatiche. Ha un gusto di profonda freschezza e ben integrata sapidità, avvolgente, teso e asciutto.

• CONTIENE SOLFITI