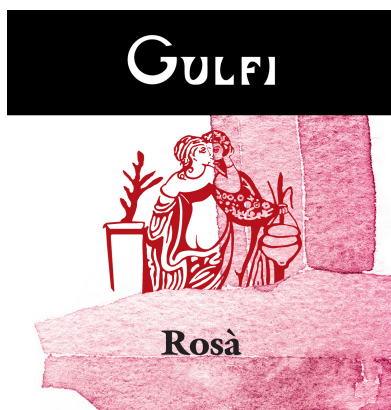


# ROSA'®

## DOC Sicilia Rosato.

### DATI TECNICI



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Qualifica:**

DOC Sicilia Rosato.

**Zona di produzione:**

Pachino (Siracusa), in Val di Noto.

**Vigna:**

Vigna San Lorenzo nell'omonima contrada di Pachino, in Val di Noto

**Conduzione vigneto:**

biologico, non irrigato

**Altitudine:**

10 mt. slm

**Clima:**

temperato-caldo mediterraneo

**Terreno:**

rosso sabbioso.

**Vitigni:**

Nero d'Avola al 100%, coltivato ad alberello portato su spalliera. Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino in provincia di Siracusa, in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori della zona.

**Densità di impianto:**

8.000 viti/ha

**Resa per Ha:**

80 q.li di uva.

**Vinificazione:**

Le uve vendemmiate la prima settimana di settembre, vengono vinificate in rosato tramite pigiatura diretta in pressa e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:**

Dopo parziale svolgimento della fermentazione malolattica, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e affinato per qualche mese in bottiglia.

**Colore:** rosa brillante

**Odore:** complesso, con note floreali e sentori di frutta bianca.

**Sapore:** secco armonico, sapido, sostenuto da una gradevole acidità.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C.

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina ottimamente con piatti a base di pesce.

**Modo di conservazione:** bottiglia coricata al buio in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.