

ACQUERELLO Nero d'Avola Rosato

VITIGNO Nero d'Avola Rosato

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 12,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 600 m slm, esposizione Nord-Est

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

Ottenuto da Nero d'Avola vendemmiato anticipatamente. Macerazione a freddo per 24 ore con 2 rimontaggi. In parte ottenuto anche dal "salassi" del Nero d'Avola vinificato in rosso. Fermentazione a 12°C per 20 giorni per mantenere il complesso aromatico

NOTE DEGUSTATIVE

Rosato intense ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche. In bocca le sensazioni aromatiche sono forti, frutta candita, il tutto equilibrato da una rinfrescate acidità. Servito molto freddo è ottimo vino per la stagione primaverile estiva

ABBINAMENTI

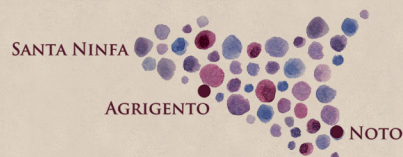
Questo rosé è perfetto per il menu da pic-nic: Panini al formaggio, insalate di pollo e grigliate miste

NOTE

Disponibile anche con chiusura stelvin

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423001058
bt per cassa	6	peso lordo	7.50 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8030423051060



baronemontalto.it

