

BOUQUET TERRE SICILIANE IGT ROSATO



Nasce da uve a bacca rossa, raccolte quando hanno ancora una buona acidità, vengono vinificate in rosa, lasciando qualche ora il mosto a contatto con le bucce subito dopo la pigiatura soffice. Vino dal sapore fresco e fruttato, profumo delicato e colore brillante.

LE UVE

Uve autoctone e alloctone a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale in provincia di Palermo.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte tra agosto e settembre con buona acidità e sottoposte a pigiatura soffice lasciando per qualche ora il mosto a contatto con le bucce.

VINIFICAZIONE

La decantazione statica del mosto fiore a freddo, un'aggiunta di lieviti selezionati, e la fermentazione lenta a temperatura controllata conferiscono al prodotto il tipico carattere fruttato.

NOTE ORGANOLETTICHE

All'iniziale impatto aromatico olfattivo di frutta, segue un finale di note mediterranee, come il rosmarino e la mentuccia. Il grado alcolico contenuto e l'approccio semplice ed aromatico lo rendono ideale alla beva.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti all'italiana (salumi), primi piatti saporosi (anche conditi con pomodoro), pesci, carni bianche, formaggi freschi.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum