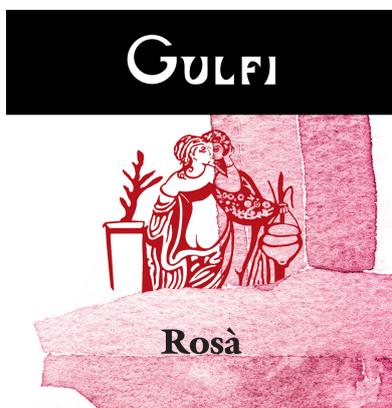


# ROSA'®

## DOC Etna Rosso.

### DATI TECNICI



#### 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.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**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.