

PITHOI

Rosato da uve Nero d'Avola



DESCRIZIONE:

I Pithoi erano anticamente contenitori utilizzati per la fermentazione di vini di qualità, capaci di conferire sapori e profumi pregevoli. Colore brillante di rosa, profumo intenso e fruttato. Sapore asciutto, sapido e ben equilibrato. Ideale con piatti a base di pesce, salumi freschi e formaggi delicati.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,
cordone speronato*

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 - 15 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

*Crio-macerazione per 24 h
con le bucce e fermentazione
a freddo*

AFFINAMENTO:

*3 mesi in acciaio
e 1 mese in bottiglia*

GRADAZIONE:

12,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° - 14°