

Pithoi Rosato



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, Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 - 15 anni

RESA PER ETTARO

100 Q.li

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°