



Zona di Produzione: Randazzo (CT),
750m s.l.m. - Contrada San Lorenzo

Uve: 100% Nerello Mascalese

Suolo: Sabbia e roccia vulcanica

Sistema di Allevamento: Spalliera e alberello

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente in piccole cassette.

Successivamente le uve vengono raffreddate a 8 °C, prima della pressatura soffice, e sono lasciate a macerare in pressa per circa 5-6 ore.

La fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata (12°C) per circa 14-16 giorni.

Gradazione Alcolica: 12,5%

Enologo: Vito Giovinco



Il colore è rosa carico, al naso esprime sentori di rosa, pompelmo e fragoline di bosco. In bocca è fresco e rotondo e chiude lungo, con la mineralità e la sapidità tipica dei vini etnei.



Si abbina bene col pesce più grasso, con le verdure e con piatti di media complessità. Perfetto anche come aperitivo, con la pizza o col sushi. **Servire a 10 - 12 °C.**