

ALMA
ROSATO
NERELLO MASCALESE
TERRE SICILIANE IGT



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 100% Nerello Mascalese

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: La raccolta avviene
manualmente.

Successivamente le uve vengono raffreddate a 8 °C,
prima della pressatura soffice.

Il colore deriva da una breve macerazione in pressa per
circa 4 ore, a bassa temperatura.

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

Enologo: Vito Giovinco



Il colore è rosa "buccia di cipolla", al naso esprime sentori vegetali, di rosa e piccoli
frutti rossi. In bocca è fresco e avvolgente, con la freschezza e la leggerezza tipica dei
rosati.



Ottimo come aperitivo. Si consiglia l'abbinamento con tartare, crudi di mare e
con piatti non troppo strutturati. **Servire a 10 °C.**